DICTIONNAIRE

DES

MARCHANDISES.

Paris — Impr. de Pommeret et Moreau, 42, rue Vavin.

DICTIONNAIRE

ANALYTIQUE ET RAISONNÉ

DES

ARTICLES INDIGÈNES ET EXOTIQUES

DROGUERIES, ÉPICERIES, PEINTURES, TEINTURES, LIQUIDES, ETC.

OU

CONNAISSANCE DES MARCHANDISES

Ouvrage encouragé par M. le Ministre du Commerce.

Par J.-B. ROUSSEL, Aîné
Ancien professeur à l'École de Commerce de Bordeaux.

TOME TROISIÈME.

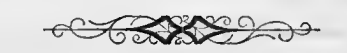
PARIS
LIBRAIRIE INTERNATIONALE
24, RUE HAUTEFEUILLE.

1859.

CONNAISSANCE

DES

MARCHANDISES.



H

HUILES (SUITE).

L'**huile de colza** ou *de navette* s'extrait de diverses espèces de choux *(brassica-campestris)* et de la navette *(brassica-napus)*, plantes cultivées en grand dans le nord de la France. Elle s'obtient en réduisant en poudre les graines de ces végétaux à l'aide d'une meule verticale tournant dans une auge circulaire; on mêle à la pâte obtenue un peu d'eau et on presse fortement.

Cette substance est odorante, jaune et très-visqueuse. On l'emploie à l'éclairage après l'avoir purifiée pour empêcher qu'elle ne fume; pour cela, on l'agite avec deux centièmes de son poids d'acide sulfurique, et on la bat ensuite avec le double de son volume d'eau; le mélange ayant reposé pendant huit à dix jours à la température de 25 à 30 degrés, l'huile surnage, se décante et se filtre à travers un papier gris ou des toiles de coton. Quelques fabricants ajoutent au mélange de la chaux, de l'argile et du carbonate de chaux, qui neutralisent l'acide sulfurique qu'ils y mettent aussi.

Ces préparations se font en Flandre, en Picardie, en Lorraine, en Alsace et dans le département du Nord. On expédie cet article en barils de 90 kilogr. environ, qui jouissent de la tare réelle.

Le commerce distingue l'huile de colza épurée pour réverbères et pour quinquets. Elles doivent être toutes les deux très-limpides. On préférera la plus incolore.

L'huile de colza d'hiver se gèle moins que celle d'été et se préfère généralement.

L'huile de cornouiller sanguin s'obtient du fruit du *cornus sanguinea ;* le drupe seul la fournit. Préparée avec soin, on peut s'en servir pour les usages culinaires. (Voyez le *Journal de Chimie médicale* de 1826, tome 2). Pour la tare et les usages, voyez HUILE D'ŒILLETTE.

L'huile de coton s'extrait de la graine du cotonnier, dont 15 kilogr. peuvent produire 5 kilogr. de liquide. Elle est butireuse, verdâtre et fade. Au Brésil, elle sert à assaisonner les aliments; aux Antilles comme à Cayenne, on l'emploie à l'éclairage, et en Espagne, à divers usages économiques et aux engrais.

L'huile de crabes ou *huile de tourlouroux* s'extrait des viscères, du foie et des intestins du crabe exposés à l'action de la chaleur, pressés et filtrés. M. Virey donne ce médicament comme propre à appaiser par la friction les parties du corps affectées de rhumatismes. Les nègres du Brésil en font un grand usage.

Huile de croton tiglium de Linné, *huile de petit pignon d'inde, de graines de tilly* ou *de graines des Moluques.* Cette substance s'obtient en mondant ces graines, en les broyant et en les pressant après les avoir humectées de vapeur d'eau. On filtre le liquide obtenu en ayant soin, pendant cette opération, de se garantir des exhalaisons qui se dégagent et qui contiennent des principes irritants.

Cette huile est jaune pâle, odorante, âcre, piquante, et d'un goût désagréable et persistant que fait disparaître un gargarisme de suc de citron étendu d'eau.

La thérapeutique l'emploie contre les affections rhumatismaes, d'après le docteur Anislie de Madras, à la dose d'une goutte prise en pilule. Le docteur Kinglake l'administrait contre les constipations opiniâtres et les coliques des peintres. Quatre

gouttes en frictions autour de l'ombilic produisent des effets étonnants dans cette dernière maladie.

L'**huile d'euphorbe** s'extrait de la graine de l'*euphorbia lathyris* dont on monde les semences mûres qu'on réduit en pâte, qu'on presse et qu'on filtre. On la recueille dans des flacons bien bouchés. Les semences de cette plante fournissent 50 pour 100 de leur poids d'huile. Cette substance entre dans des potions purgatives à la dose de six à huit gouttes.

L'**huile de faîne** ou *de hêtre* s'extrait des graines de ce végétal *(fagus sylvatica* de Linné). Elle est jaune paille, douce et s'emploie comme aliment ou médicament en remplacement de l'huile d'olives ou d'amandes.

L'**huile de foie de morue** s'obtient en entassant les foies de ces poissons dans des tonneaux qu'on laisse exposés à l'air, qui opère un commencement de décomposition ; cela détermine l'écoulement de l'huile. Ce liquide est plus estimé lorsqu'on traite les foies par l'alcool bouillant qui en enlève la substance ; on filtre le mélange qu'on distille au bain-marie pour séparer l'alcool ; l'huile qui demeure se renferme dans des flacons bien clos.

On l'emploie avec succès en frictions dans les douleurs rhumatismales et pour préparer les peaux.

Huile de foisne. (Voyez HUILE DE FAINE).

Huile de gabian. (Voyez HUILE DE PÉTROLE).

L'**huile d'hyboucouhu** s'extrait d'un fruit de l'Amérique qui a la forme et la grosseur d'une datte, mais qui n'est pas bon à manger. Elle se conserve dans l'écorce vidée d'un fruit dont la substance se nomme *carameno*.

On l'emploie pour combattre le *tom*, maladie indigène, provenant d'une multitude de vers très-petits qui s'établissent sous la peau, où ils forment des tumeurs douloureuses. Elle sert aussi à fortifier les membres fatigués et à guérir les plaies et les ulcères.

L'**huile de jaunes d'œufs** ou *huile d'œufs* s'obtient en faisant durcir des œufs dont on sépare les jaunes que l'on place dans un bassin d'argent et que l'on chauffe au bain-marie jusqu'à ce qu'ils soient réduits à moitié. On les place alors dans des sacs de toile forte et serrée, et on les presse entre des plaques de tôle chauffées dans l'eau bouillante. L'huile qui en découle se filtre.

En les plaçant dans une étuve, 1 kil. de jaunes d'œufs, provenant de soixante œufs, peuvent donner 125 grammes d'huile. Cette substance s'altère facilement et est très-adoucissante. Lorsqu'on en humecte les boutons de la petite-vérole, ils ne laissent aucune trace de leur passage. Elle est efficace pour les crevasses des seins, sous forme de pommade mêlée au mucilage de pépins de coings.

Huile de kerva. (Voyez HUILE DE RICIN).

L'**huile de laurier** est verte, consistante, butireuse, odorante et amère. Elle se prépare en Italie et dans le midi de la France d'où elle s'expédie en barils de 50 kil. Elle est nervale, efficace contre les douleurs de sciatique et contre les coliques venteuses. Elle s'applique extérieurement ou s'emploie en lavements.

Celle qui circule dans le commerce n'est souvent que l'infusion des fruits et des feuilles de l'arbrisseau de même nom, mêlée à de la graisse de porc, colorée avec de l'indigo et du curcuma ; cette fraude se fait en grand à Montpellier et se distribue chez les vétérinaires.

L'**huile de lin** est jaune, brune, odorante, âcre et contient plus d'hydrogène et d'oxygène et moins de carbone que les huiles fixes ordinaires, aussi se congèle-t-elle moins facilement. Bouillie quelques heures avec 7 à 8 p. 100 de son poids de litharge pulvérisée, elle acquiert une propriété siccative très-grande, ce qui lui permet d'être employée en peinture.

Le nord de la France, les départements de la Gironde et des Landes la fournissent au commerce en futailles de diverses dimensions, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

L'**huile de macis** ou *huile de fleur de muscade*, est mixte, c'est-à-dire fixe et volatile. On la retire de la seconde enveloppe ou de l'arille lacinié de la muscade, qu'on pile dans un mortier de fer chaud, pour en former une pâte qu'on presse fortement dans un linge de toile entre deux plaques de tôle. Elle est concrète, pâle, citrine et agréable. Elle s'obtient volatile par sa distillation avec l'eau.

Cette substance est nervale et nous arrive de Batavia, sous forme de petits pains carrés de demi-kil. et d'un kil., renfermés dans des boîtes.

Huile minérale d'Écosse. (Voyez HUILE DE PÉTROLE).

L'**huile de morue** s'obtient en faisant bouillir les débris de l'animal dépecé et traité à peu près comme la baleine. Elle est blanche, odorante et a la densité de celle de poisson; ne se figeant pas à zéro et ne s'altérant pas à l'air, elle est recherchée pour la préparation des peaux et des cuirs, surtout par les chamoiseurs, qui l'utilisent dans leurs travaux journaliers. Lorsqu'ils ne peuvent plus l'employer, ils la vendent, sous le nom de *dégras* aux corroyeurs, qui s'en servent à donner de la souplesse aux cuirs de chaussure et aux cuirs blancs.

On mélange souvent à cette huile celle de poisson, ce que l'on reconnaîtra facilement en soumettant ce liquide à une glacière ou aux épreuves indiquées à l'article *huile de baleine.*

Cet article nous est fourni par les pêches françaises et circule en futailles vides de vin.

Pour savoir si on a mêlé à cette substance de l'huile de graine, on la plonge dans l'alcool où elle doit se dissoudre complètement s'il n'y a pas eu falsification.

TARES ET USAGES.

PARIS.

HUILE DE MORUE.

Les huiles de morues vertes et sèches, de stokfischs et de sardines se livrent à la tare nette.

Les pièces doivent être pleines à 27 mill. de la bonde ; elles sont livrées exemptes de plâtre et de barres.

On accorde la réfaction pour le vide et pour les pieds, s'il s'en trouve, comme pour la vidange des huiles douces ; mais pour le poids, la réfaction n'est légale que jusqu'à 55 mill.; au-dessus de cette quantité, la réfaction est à arbitrer.

Les huiles de morue, pêche anglaise, sont en futailles de bois blanc, qui ont 16 cercles en bois et 2 cercles en fer; la tare est fixée au cinquième de leur poids. Les huiles de la pêche française sont logées en barriques de Bordeaux ou de Marseille, pour lesquelles on accorde le cinquième de leur poids pour la tare, ainsi qu'un kilogr. par chaque barre si l'acheteur ne préfère les enlever.

HAVRE.

HUILE DE MORUE.

On accorde le cinquième du poids de chaque futaille et 6 cent. de pieds, sans réfaction. Au-delà, on accorde :

Pour 9 centimètres,		// kilogr.		2 hectog.	
12	—	//	—	3	//
15	—	1	—	3	//
18	—	2	—	3	//
21	—	3	—	3	//
24	—	4	—	3	//
27	—	5	—	4	//
30	—	6	—	5	//

Ces réfactions ne s'appliquent qu'aux barils de 150 kilogr. environ. Les fûts excédant ce poids doivent être réfactionnés d'après le tarif proportionnel appliqué aux fûts de 600 kilogr. environ.

Le pied liquide est considéré comme marchand ; la réfaction n'est accordée que pour le pied épais.

Les fûts entièrement pleins de pied, dit DRAGE ou DÉGRAS, sont réduits à moitié valeur.

On ne peut pas exiger l'ouillage au-delà de 6 cent. au-dessous de la bonde.

Il n'est pas dû de surtaxe sur les barriques ou les barres faisant partie de la coustruction primitive des barriques.

NANTES.

HUILE DE MORUE.

On accorde pour les futailles de 250 kilogr. plâtrées, 24 p. 0/0.
// // // // non plâtrées, 22 p. 0/0.

Pour les vides et les pieds, même réglement qu'à Paris.

BORDEAUX.

HUILE DE MORUE.

Elle se vend aux 55 kil. Les huiles de morues vertes et celles qui proviennent de morues sèches se vendent aux 50 kilogr. Celles de stockfisch se vendent sous la condition de 10 p. 0/0 en bon poids à et 6 p. 0/0 d'escompte.

Les vides et les pieds se règlent comme pour les huiles d'olives.

MARSEILLE.

HUILE DE MORUE.

Mêmes usages qu'à Bordeaux.

L'**huile de moutarde** s'obtient en pulvérisant la graine de ce végétal qui donne par la pression 10 kil. d'huile douce par 50 kil. On l'emploie à l'éclairage et on la mélange souvent avec l'huile de navette et l'huile de rabette que Caen et Rouen introduisent dans le commerce. Elle se loge en futailles de 200 à 250 kil. qui obtiennent la tare réelle.

L'**huile de muscade** s'obtient par la pression des râpures de ce fruit. Elle est concrète, mixte, et par la distillation donne de l'huile volatile. Les Hollandais qui la fabriquent nous l'envoient en pains carrés de demi-kil. et d'un kil. Sa consistance est celle du savon et sa couleur citrine et marbrée.

On en préparait autrefois le baume nerval et ses liniments servaient comme stimulants.

Huile de naphte. (Voyez HUILE DE PÉTROLE).

L'**huile de navette** ou *huile de rabette* se prépare avec la semence du navet sauvage, qu'on cultive en grand en Flandre, en Hollande, en Normandie et en Brie. Elle a beaucoup d'analogie avec celle de colza et sert aux mêmes usages.

Celle de Caen est préférée à celles de Rouen, de la Franche-Comté et de la Lorraine.

Elle circule en barriques de 200 à 250 kil. environ. (Voyez HUILE D'ŒILLETTE).

Huile de noisettes. (Voyez HUILE D'AVELINES).

L'**huile de noix** s'extrait de ce fruit, mondé de sa pellicule membraneuse, et pressé à froid, si on la destine à l'usage culinaire ou à la pharmacie. Celle qui sert à la peinture, à l'éclairage ou à la confection des savons mous s'obtient en soumettant les masses broyées à une douce chaleur et en les humectant avant de les mettre sous presse.

Celle tirée à froid est blanche et douce; on la nomme *huile vierge*. Elle devient verdâtre, âcre, caustique et siccative, lorsqu'on la chauffe trop; c'est alors qu'elle prend le nom d'*huile de noix tirée à feu*. Les tourteaux qui proviennent de ces opérations servent à l'alimentation des animaux domestiques. Les départements de la Dordogne, de la Charente et de la Charente-Inférieure fournissent cet article au commerce en barils de 50 kilogr., qui obtiennent la tare réelle.

L'**huile d'œillette** ou *huile de pavot noir* s'extrait de

la graine de la plante nommée *papaver somniferum*, et s'obtient comme toutes les autres. Pressée à froid, on lui donne, à cause de sa couleur, le nom d'*huile d'œillette blanche*, et à chaud, celui d'*huile d'œillette rousse;* cette dernière qualité provient souvent des graines échauffées, poussiéreuses, et est moins estimée que la première.

L'huile d'œillette blanche sert de comestible, associée à l'huile d'olive. La meilleure a une densité de 0,930 et ne se congèle qu'à 15° au-dessous de 0. Quand elle est vieille, sa densité monte à 0,939; elle devient alors très-siccative. Les chiffres de densité que nous donnons servent à connaître la proportion des mélanges qu'on en fait avec l'huile supérieure. Elle est très-douce et sa présence dans l'huile d'olive fait mousser cette dernière et la couvre de globules.

Lille, Arras et Caen la fournissent au commerce en barils de 80 à 100 kilogr., pour lesquels on accorde la tare écrite, sauf vérification.

On mêle souvent les huiles d'œillette aux huiles de colza, dont le prix est bien plus minime; on reconnaît cette fraude en plaçant ce mélange dans une glacière, où l'huile de colza se congèle à 2 ou 3° au-dessous de 0, tandis que l'autre reste liquide jusqu'à 15°. On doit faire ces épreuves avant d'effectuer les marchés.

TARES ET USAGES.

PARIS.

HUILE DE GRAINE.

Ces huiles circulent en futailles irrégulières et se vendent au poids net, entr'autres celles de chenevis, de lin, de navette et de rabette.

Les colza, les cameline et les œillette se vendent par tonne d'un hectolitre; la jauge est exactement garantie par le vendeur pour 100 litres. La vérification, en cas de contestation, se fait chez l'acheteur par l'eau, et le dépotage du cinquième des tonnes formant la livraison est indiqué moitié par le vendeur et moitié par l'acheteur et sert de règle pour la partie.

L'huile de colza de Caen peut être livrée au poids net dans le rapport de 91 kilogr. pour un hectolitre, si les futailles ne sont pas en jauge régulière.

HAVRE.

HUILE DE GRAINE.

Les builes épurées de rabette, de lin et de chanvre se vendent à la tare nette.

Celles d'œillette, de colza et de rabette se livrent en barils d'un hectolitre, jauge garantie par le vendeur; la vérification s'en fait comme à Paris.

MARSEILLE.

HUILE DE GRAINE.

Usages de Paris et du Havre.

BORDEAUX.

HUILE DE GRAINE.

Usages de Paris.

NANTES.

HUILE DE GRAINE.

Usages de Paris.

Huiles d'olives.

Latin, OLEUM, OLIVARUM; — anglais, OLIVE, OIL-ALL, BAUMOL; — espagnol, AGEYTE, ACEITE DE COMER, ACEITE DE ACEITUNAS; portugais, AZEITE DOCE, OLEO DAS OLIVEIRAS; — italien, OLIO D'OLIVE, UND DI OLIVE; — hollandais, BOOMAOLI; — danois, BOMOLJE; — suédois, BOMOLJA; — polonais, OBIWA; — russe, DEREWANOE MASSLO.

HUILE D'OLIVE COMESTIBLE.	HUILE D'OLIVE MI-FINE.
— — MÈRE GOUTTE.	— — BONNE MANGEABLE.
— — VIERGE.	— — A FABRIQUE.
— — FINE.	— — EN FÈCE.

L'**huile d'olive** est une des substances les plus importantes et a toujours occupé le monde commercial. Son usage remonte à la plus haute antiquité, puisqu'on raconte que Jacob versa de l'huile sur la pierre qu'il avait érigée à Béthel, en mémoire du songe qu'il avait eu. Les Grecs attribuèrent à Minerve la création de l'olivier; aussi faisaient-ils présider cette déesse à tous les arts. Les Phéniciens retirèrent des bénéfices énormes

des transactions qu'ils firent sur cet article avec l'Espagne. Dès que les qualités combustibles de l'huile furent propagées, les brasiers qui servaient à l'éclairage des appartements, furent transformés en lampes, et tous les peuples voulurent s'en procurer. Cette substance parut malléable à quelques-uns, ce qui vint encore augmenter sa consommation et par suite multiplier l'importance des transactions qui s'effectuaient. Enfin nous pouvons dire aujourd'hui que ce liquide est devenu de première nécessité et qu'il tient un des premiers rangs dans le commerce.

L'huile d'olive s'obtient par divers procédés, ce qui ne contribue pas peu, ainsi que la qualité des olives, à fournir des huiles variées.

L'arbre nommé vulgairement *olivier*, et par les botanistes *europea*, est, suivant certains auteurs, originaire de l'Asie-Mineure, et a été propagé dans certaines localités méridionales de l'Europe, telles que le littoral de la Méditerranée, comprenant le Piémont, les états Romains, de Lucques, de Monaco, le royaume de Naples et la Sicile. Il est très-abondant sur les côtes de Barbarie, d'Espagne, de Barcelone, à Gibraltar, sur le continent d'Afrique, de Tunis à Tanger, sur plusieurs côtes du Nord de la mer Adriatique, aux îles Ioniennes, en Grèce, en Turquie, en Égypte et dans nos départements méridionaux. Ces derniers ne pouvant suffire à la consommation française, nous sommes obligés d'avoir recours aux étrangers, ce qui fait circuler une infinité de qualités d'huiles qu'il est bon de connaître et que nous allons signaler.

Cet article se divise en huile comestible et en huile à fabrique.

La première comprend cinq qualités désignées par mère goutte, vierge (native ou surfine), fine, mi-fine et bonne commune mangeable.

L'huile mère goutte circule rarement dans le commerce; elle n'existe que chez quelques fabricants qui la consomment et l'obtiennent en pratiquant de petites fosses dans la pâte des olives broyées; l'huile mère goutte s'y réunit en plus ou moins grande quantité, suivant la maturité du fruit; on la retire avec précaution pour la renfermer dans des vases bien bouchés.

L'huile vierge, *native* ou *surfine*, provient des olives écrasées légèrement et soumises à la pression dans des sacs. Le

noyau du fruit, séparé ou non des résidus, n'en changerait pas la qualité.

L'**huile fine** est le produit d'un second broyage et d'une seconde pression.

L'**huile mi-fine** provient du troisième broyage du résidu obtenu par le second. On y ajoute quelquefois de l'eau bouillante. Ce produit peut être très-bon suivant la qualité des olives.

L'**huile bonne mangeable** s'obtient par un quatrième broyage des résidus deux fois arrosés d'eau bouillante. Elle est inférieure aux autres.

L'**huile de fabrique** ou *huile rance* vient ensuite et est le produit presque exténué des pâtes chauffées qui ont servi à former les précédentes. Les Provençaux la nomment *huile d'enfer*, *d'infer* ou *d'infect*.

Ces huiles se clarifient par le seul repos et déposent un résidu qu'on appelle *lie* ou *fèce*.

L'huile extraite des olives trop mûres ou trop fermentées a peu de goût et peu de parfum, et ne convient pas à Paris où les habitants aiment à retrouver le goût du fruit. Bordeaux et ses environs la préfèrent.

L'Italie a long-temps été réputée pour la fabrication de ces huiles; mais aujourd'hui Nice, Gênes, Port-Maurice, Aix et Oneille en fournissent de plus délicates, soit par la qualité des fruits, soit par les soins que l'on donne à la fabrication. Les huiles de ces provenances ont une saveur beaucoup plus agréable que celles d'Italie, qui ne tiennent aujourd'hui qu'un rang secondaire.

Nice èt Grasse conservent l'huile dans de grands vaisseaux de terre vernis en dedans, que l'on nomme *jarres* et qui ont la forme d'une barrique étranglée à ses extrémités. On doit rechercher celles dont l'ouverture est plus étroite que la base, vu que ce sont les plus propres à être hermétiquement fermées, condition essentielle à la conservation de l'huile.

Les jarres contiennent jusqu'à 500 kilogr. d'huile ; après six mois de séjour, les huiles s'épurent, et alors on les transvase avec précaution dans des pipes ou dans des barriques, qui en contiennent 7 à 800 kilogr., puis on les dirige sur les lieux de consommation.

Cet article se conserve deux à trois ans sans s'altérer, mais il contracte ensuite une saveur âcre et une odeur rance.

Deux époques existent à Gênes et à Nice pour la demande des huiles : la première est le mois de novembre pour celles de primeur. On n'obtient pas alors les meilleures qualités, parce qu'à peine fabriqué, on expédie le produit; ce qui ne lui donne pas le temps de s'épurer. D'ailleurs l'olive à cette époque n'a pas atteint le degré de maturité convenable.

Le mois de janvier est l'époque où l'on peut recevoir les bonnes qualités, parce que les olives ont subi un empilage prolongé qui mûrit le fruit et le rend propre à fournir une huile plus délicate que celle des primeurs. Souvent il convient d'attendre que l'empilage se perfectionne jusqu'en février, pour obtenir une meilleure qualité.

Pour éprouver la pureté de l'huile d'olive, on la place dans une glacière où elle doit se congeler facilement. S'il existe un mélange d'huile d'œillette, celle-ci conservera sa fluidité pendant que l'autre se réduira en grumeaux.

Avant cette épreuve, on versera dans le creux de la main quelques gouttes d'huile que l'on frottera fortement pour les soumettre à l'odorat; on reconnaîtra ainsi si le produit est pur, et n'a pas l'odeur d'œillette, de navette ou de rance.

Il existe trois espèces de vérifications que nous allons indiquer.

La première, qui est la plus connue, consiste à remplir à moitié une fiole de l'huile suspectée, et à l'agiter fortement; si elle est pure, après quelque temps de repos sa surface devient très-unie; au cas contraire, elle sera garnie de globules et formera le chapelet.

La seconde vérification consiste, faute de glacière, comme nous l'avons déjà dit, à se procurer de la glace que l'on pilera, pour couvrir la fiole qui contient l'huile à éprouver ; l'huile d'olive se congèlera d'autant plus vite, qu'elle sera plus récente et plus pure. Si elle était mélangée d'huile de pavot, celle-ci resterait liquide, et s'il existait une combinaison de deux parties d'huile d'olives sur une d'huile blanche, rien ne se figerait.

Le troisième moyen de découvrir les fraudes, proposé en 1819 par M. Pontet, est sans contredit le meilleur de tous. Sa savante dissertation à cet égard est fondée sur ce que le nitrate acide de

mercure a la propriété de solidifier l'huile d'olive et de la laisser fluide, et de colorer en jaune l'huile d'œillette et en rouge celle de colza. Il en résulte que les mélanges seront facilement éprouvés par le retard de leur congélation et par leur fluidité colorée.

Pour faire profiter le commerce d'une aussi précieuse découverte, nous avons cru à propos de donner connaissance de la composition du réactif de ce savant chimiste. On soumet 18 hectogrammes de mercure à l'action de 23 hectogr. d'acide nitrique; à 47 degrés centigrades, le mercure se dissout complètement, et l'amalgame obtenu est la liqueur réactive. Pour éprouver l'huile, on introduit dans une fiole 8 gram. de la préparation précitée, nommée *nitrate acide de mercure*, et on y joint 9 hectog. d'huile à essayer; on bouche le tout et on secoue fortement de dix en dix minutes pendant deux heures. L'huile d'olive pure se congèle d'elle-même en trois ou quatre heures dans l'hiver et en six ou sept dans l'été. Au bout de vingt-quatre heures, elle durcit et se recouvre d'une couche lisse, blanchâtre, et plus ou moins épaisse, suivant sa richesse en stéarine ou principe solidifiant. Si après six ou sept heures d'épreuve elle n'est pas toute solidifiée, il sera facile d'apprécier la quantité approximative qui existe d'huile d'olive par la congélation ou par les quantités fluides du mélange; on peut même apprécier la quantité de l'huile de graine qui a causé la falsification. On assure que lorsque sa surface présente des configurations de choux-fleurs, il existe 5 centièmes de mélange. Quand elle aura la consistance de miel ou de bouillie épaisse, on sera sûr que l'huile de graine y figure pour 10 centièmes au moins, et si la fraude est de 50 p. 100, on trouvera dans la fiole la moitié du liquide congelé et l'autre moitié translucide.

TARES ET USAGES.

BORDEAUX.

HUILE D'OLIVE.

Pour les futailles de 600 kilogr. et au-dessous, on n'accorde que 18 p. 0/0 de tare, avec un trait de 15 kilogr. pour toute réfaction.

Si ce trait lèse l'acheteur, il est en droit de réclamer la différence au vendeur, et s'il y trouve un boni, il est en droit de le garder sans le faire connaître.

Pour ces accords consacrés par l'usage, on n'est pas assujetti au réglement de vide de Paris, du Havre et de Nantes.

MARSEILLE.

HUILE D'OLIVE.

Cet article s'achète au millerolles, mesure équivalant à 58 kil. 1/2. Les livraisons se font par l'intermédiaire de courtiers assistés de deux agents du gouvernement, nommés VERGEURS, et choisis par le vendeur et l'acheteur; ils sont chargés des calculs de réduction et les soumettent aux parties. Après l'acceptation par l'acheteur des calculs présentés, le vendeur peut réclamer le paiement. Par ce moyen, l'acheteur ne connaît le plus souvent ce qu'il a à payer pour le net produit de ses achats, qu'après vérification de ces calculs. Il est toujours d'ailleurs assujetti à cette coutume qui devient par fois abusive si les deux agents ont commis quelqu'erreur.

PARIS.

HUILE D'OLIVE.

Pour les pièces ou bottes, ou les demi-pièces non plâtrées d'huile d'olive surfine, fine et commune, on accorde le sixième du poids brut de tare.

Les futailles non plâtrées de 250 kilogr. et au-dessous obtiennent le cinquième du poids pour tare.

Les vides se règlent d'après le tarif suivant : On accorde :

Pour 11 centimètres,	1 kilogr.	9 hectogr.	1/2			
13 1/2	″	2	″	5	″	0
16 0	″	7	″	1	″	0
19 0	″	10	″	0	″	0
22 0	″	12	″	9	″	1/2
24 0	″	16	″	1	″	1/2
27 0	″	19	″	6	″	0
30 0	″	23	″	2	″	0
32 1/2	″	26	″	9	″	0
35 ″	″	30	″	8	″	0
38 ″	″	35	″	0	″	0
41 ″	″	39	″	2	″	0
43 ″	″	43	″	6	″	0
46 ″	″	48	″	0	″	0

46 Centimètres formant la moitié de la pièce d'huile, si le vide est plus grand, la réfaction se calcule en ajoutant à celle qui est accordée pour 46 centimètres, la différence entre celle de 43 à 46 cent. Si le vide va à 49 cent., on ajoute la différence de 41 à 46 cent., et ainsi de suite. EXEMPLE:

La moitié d'une pièce d'huile étant de 46 centimètres, pour :

cent.		ceot.		kil.	hect.		kil.	hect.
49	correspondant à	43	on aura	4	4	ce qui fait	52	4
51	—	41	—	8	8	—	56	8
54	—	39	—	13	0	—	61	0

Pour une demi-pièce, l'estimation s'établit aux deux tiers, et le vide se compte à partir de 68 millimètres.

Il doit exister, pour les cercles des pièces, une distance de 22 centimètres, bonde comprise, et de 16 centimètres, sur les demi-pièces.

Le dépôt obtient la même bonification que le vide.

HAVRE.

HUILE D'OLIVE.

Les futailles de 250 kilogr. sans plâtre jouissent du sixième de leur poids, tare nette.

On ne bonifie rien sur les pièces d'huile, si le vide n'excède pas 12 cent. à partir de la bonde ; elle a lieu d'après le tarif suivant : On accorde :

Pour 11 centimètres,	1 kilogr.		9 hectogr.		1/2	
13 1/2	〃	4	〃	4	〃	0
16 0	〃	7	〃	1	〃	0
19 0	〃	10	〃	0	〃	0
22 0	〃	12	〃	9	〃	1/2
24 0	〃	16	〃	1	〃	1/2
27 0	〃	19	〃	6	〃	0
30 0	〃	23	〃	2	〃	1/2
32 1/2	〃	26	〃	9	〃	0
35 0	〃	30	〃	8	〃	0
38 0	〃	35	〃	0	〃	0
41 0	〃	39	〃	2	〃	0
43 0	〃	43	〃	6	〃	0
46 0	〃	48	〃	0	〃	0

46 Cent. est la moitié d'une pièce d'huile, si la vidange excède 46 cent., la réfaction se calcule en ajoutant à celle qu'on accorde pour 46 cent., la différence entre celle de 43 à 46 cent.; si la vidange est de 49 cent., on accorde la différence entre celle de 41 à 46 cent.; si elle est de 52 cent., etc., etc. Ainsi on accorde pour :

49 c.	qui correspondent	au 16e de la pièce..	4 k. 4 h.	égale	52 k. 4 h.
51 —	—	au 15e	8 k. 8 b.	égale	56 k. 8 h.
54 —	—	au 14e	13 k. 0 h.	égale	61 k. 0 h.

et ainsi de suite.

Pour une demi-pièce, l'estimation se fait aux deux tiers, et la vidange se compte à partir de 7 centimètres.

Pour les cercles des pièces, il doit exister une distance de 22 centi-

mètres, la bonde comprise, et 16 centimètres sur une demi-pièce.
Pour le dépôt, on accorde la même bonification que pour la vidange.

NANTES.

HUILE D'OLIVE.

On accorde :

Pour les futailles de 250 kilogr. et au-dessus, avec plâtre 20 p. 0/0 de tare.
au-dessous, 22 p. 0/0. „

Pour les futailles de 250 kilogr. et au-dessus, sans plâtre 18 p. 0/0. „
au-dessous, 20 p. 0/0

Les réfactions pour les vidanges sur les huiles d'olives se règlent comme suit : — On accorde, pour

		pièces.				demi-pièces.			
9 centimètr.,	2 kilogr.	5 hectogr.				2 kilogr.		0 hectogr.	
11	„	4	„	3	„	3	„	5	„
13	„	6	„	5	„	0	„	0	„
15	„	8	„	0	„	6	„	5	„
17	„	10	„	5	„	8	„	5	„
19	„	12	„	5	„	10	„	5	„
21	„	15	„	0	„	12	„	0	„
23	„	18	„	0	„	14	„	0	„
25	„	20	„	5	„	16	„	5	„
27	„	23	„	5	„	19	„	0	„
29	„	26	„	5	„	21	„	0	„
31	„	29	„	5	„	23	„	5	„
33	„	32	„	5	„	26	„	0	„
35	„	35	„	5	„	28	„	0	„
37	„	38	„	5	„	30	„	5	„
39	„	42	„	0	„	33	„	0	„
41	„	45	„	0	„	35	„	5	„
42	„	0	„	0	„	37	„	0	„
43	„	48	„	0	„	0	„	0	„
45	„	51	„	5	„	5	„	0	„
47	„	54	„	5	„	0	„	0	„

La vidange se mesure à partir du haut de la bonde.

Les vidanges au-delà de 47 centimètres pour les pièces, et de 42 pour les demi-pièces, se comptent en remontant l'échelle.

Les futailles doivent être cerclées à 8 centimètres de la bonde sur les pièces, et à 55 millimètres sur les demi-pièces. Lorsque les cercles sont placés au-delà de ces limites, ils donnent lieu à une réfaction de 1 kilogr. pour 4 cercles sur les futailles de 300 kilogr. et au-dessous, et de 1 kilogr. sur les futailles plus grandes.

Huile d'ours. (Voyez GRAISSE D'OURS).

— **de palma-christi.** (Voyez HUILE DE RICIN).

L'**huile de palme** s'obtient, par le procédé ordinaire, de l'amande du fruit nommé *aonara*, qui appartient à un chou palmiste abondant en Afrique, à Cayenne, au Brésil, au Sénégal et dans les Indes-Orientales. Elle nous arrive sous la forme consistante d'un beurre jaune doré, doux et odorant.

La chimie blanchit cette substance qu'on emploie dans la fabrication des savons, si l'on en juge par les cargaisons que Marseille a écoulées.

Cet article arrive d'Afrique en futailles cerclées en fer, de 7 a 900 kil., pour lesquelles on accorde 20 p. 100 de tare sans trait; les fûts de moindre dimension obtiennent 15 p. 100 de tare, vide à régler.

Huile de pavot noir. (Voyez HUILE D'ŒILLLETTE).

L'**huile de pépins de raisin** s'extrait des pépins de ce fruit, broyés en poudre fine et mêlés dans des chaudières en cuivre, au tiers de leur poids d'eau bouillante; on agite continuellement cette pâte chauffée qu'on presse ensuite dans des sacs et sous des plaques. 50 kil. de pépins donnent 6 à 10 kil. d'huile. Cette substance sert à l'éclairage. M. Batilliat de Bacon s'est le premier occupé de cette extraction.

L'Italie se sert de cette huile qu'elle brûle, et les pays de vignobles en peuvent fabriquer à peu de frais.

Huile de pétrole.

Latin, PETROLAUM; — anglais, ROCK OIL, PETROLEUM; — allemand, STEINOL; — espagnol, PETROLEO; — portugais, PETROLEO; — italien, PETROLIO.

HUILE DE PÉTROLE BLANC. HUILE DE PÉTROLE ROUGE *ou* NOIR.

L'**huile de pétrole,** *huile de pierre*, *huile de gabian*, *huile de naphte*, *huile minérale d'Écosse*, est un bitume liquide qui découle naturellement de certains rochers dans différents climats. On en distingue plusieurs variétés qui se font remarquer par leur légèreté, leur couleur et leur consistance. Le nom de *naphte* s'applique au pétrole le plus léger, le plus transparent

et le plus inflammable. Il en existe de blanc, d'ambré, de noir et de vert.

L'origine de cette substance est attribuée, par les naturalistes et les chimistes, à la distillation naturelle du succin. Le naphte blanc est le plus pur et le plus léger.

Le pétrole, qui offre aussi diverses variétés de couleurs et de consistance, est d'une qualité inférieure.

Le *naphte* ou *pétrole blanc* se trouve en Italie, dans le duché de Modène, au mont Ciaro, près de Plaisance et dans quelques contrées de la Perse.

Le *pétrole rouge* se recueille en Italie, dans le département de l'Hérault et aux environs de Gabian. On le nomme *huile de Gabian*. Clermont-Ferrand en produit aussi.

Le *pétrole noir* arrive d'Écosse où on le nomme *huile minérale*.

La Perse emploie cette substance à l'éclairage. Elle entre dans la composition du feu grégeois et le gouvernement Ligurien l'a employée à l'éclairage de Gênes.

En France, la thérapeutique l'utilise dans les maladies musculaires, dans la paralysie et dans les frictions sur les membres gelés. La médecine vétérinaire l'emploie contre les ulcères des chevaux.

Ces huiles nous parvenaient d'Italie ou de Hollande, en flacons d'un demi-kil. et d'un kilogramme.

L'**huile de pieds de bœufs** s'extrait des abattis de bœufs, de vaches et de moutons, cuits dans l'eau et dont on enlève l'huile et la graisse surnageantes ; le tout est plongé dans une seconde chaudière contenant de l'eau bouillante, où on laisse déposer; on soutire ensuite l'huile claire et jaune à l'aide d'un robinet établi sur les parois et on replonge cette substance dans un troisième vase rempli d'eau tiède où la graisse se sépare définitivement de l'huile. Au bout de vingt-quatre heures, la graisse se fige et on retire l'huile, qu'on filtre à travers des charbons concassés et non poussiéreux et qu'on renferme dans des vases convenables.

Cet article sert à l'éclairage et au graissage des engrenages de machines à rotation; il n'oxyde pas les métaux et se vend au poids net.

Huile de pierre. (Voyez HUILE DE PÉTROLE).

Huile de pignons d'Inde. (Voyez HUILE DE CROTON TIGLIUM).

L'**huile de pistache** s'extrait de ce fruit et n'a que peu d'emploi.

Huile de poisson. (Voyez HUILE DE MORUE).

L'**huile de poix** est la substance qui surnage dans les futailles remplies de goudron.

On la recueille aux livraisons de cet article, et on l'emploie extérieurement pour les plaies des chevaux et intérieurement par gouttes dans des potions contre l'asthme et les maladies de poitrine.

Huile de ravette. (Voyez HUILE DE NAVETTE).

Huile de ricin.

Latin, OLEUM RICINUS, PALMA-CHRISTI; — anglais, BEAVER-OIL-CASTOR OIL; — allemand, CASTOROEL, RICINUSOB; — espagnol OLEO, ACEYTE DE CASTOR, ACEITE DE RICINO Ò PALMA-CHRISTI, — portugais, OLEO, ACEYTE DE CASTOR, DE RICINO, DE MAMO NA; — italien, OLIO DI CASTORO, DI RICINO.

L'**huile de ricin**, *huile de palma-christi*, *huile de kerva* ou *huile de castor* s'obtient de la graine de ce végétal, nommé aussi *palma-christi.* On l'extrait par la pression ou par son ébullition dans cinq fois son pesant d'eau. Elle est très-épaisse, transparente, très-blanche et quelquefois jaune, verdâtre ou rougeâtre quand elle est mal préparée. Son odeur est nulle ; sa saveur est douce et fade, avec un arrière goût âcre

Celle que nous recevions de l'Inde était rouge et pleine d'âcreté, à cause de la trop vive torréfaction à laquelle on soumettait la graine.

Celle que l'on prépare dans nos pays méridionaux est transparente, brillante, douce et très-purgative. On la préfère aujourd'hui et elle circule en bouteilles de 2 kil., pour lesquelles on accorde la tare réelle, sauf vérification. Pézenas et Montpellier s'occupent en grand de cette fabrication. Cette substance est pure lorsqu'elle se dissout facilement dans l'alcool. Pour l'éprouver, on la traite avec deux ou trois fois son poids d'alcool à 86 degrés ; ce moyen est dû à Rose, chimiste de Prusse, et a été communiqué par M. Planche, pharmacien français.

L'**huile de sardine** s'extrait de ces poissons, pressés dans des barils troués et placés sur des tonneaux, où on la recueille. Elle est blanche, odorante, et sert à préparer les peaux et les cuirs. (Voyez, pour les tares, HUILE DE POISSON).

Huile de sassafras. (Voyez ESSENCE DE SASSAFRAS).

— **de soldat.** (Voyez HUILE DE CRABES).

— **de sinapi.** (Voyez HUILE DE MOUTARDE).

L'**huile de tartre par défaillance** est un sous-carbonate de potasse qui se liquéfie en absorbant l'eau suspendue en vapeur dans l'air atmosphérique.

L'**huile de Vénus** est un nitrate de cuivre tombé en déliquescence. On donne aussi ce nom à une liqueur d'agrément.

Huile de vitriol. (Voyez ACIDE SULFURIQUE).

HUITRES.

Latin, HOSTREA EDULIS; — anglais, OYSTERS; — allemand, AUSTERN; — espagnol, OSTRAS; — portugais, OSTRAS; — italien, OSTRICHE.

HUITRE DE MARENNES.	HUITRE DE BRETAGNE.
— DE DIEPPE.	— D'ILLYRIE.
— DE CANCALE.	— DE SAINT-DOMINGUE.
— D'ESPAGNE.	— DE LA MER-ROUGE.

L'**huître** est un vers molusque testacé bivalve, à valves inégales; la supérieure est plus grande que l'inférieure et leurs surfaces sont raboteuses; leur intérieur est disposé en fossettes sillonnées où s'allonge le ligament de l'animal dont l'organisation est grossière. Il a peu de mouvement et de moyens de défense; il ouvre ses écailles une fois par jour, à midi, au moyen d'un ligament placé au sommet de la coquille et qui lui permet d'accomplir cette action. Il est hermaphrodite et possède les deux organes sexuels propres à la reproduction.

La chair des huîtres est un aliment très-recherché par la gastronomie. On les pêche sur les côtes de l'Océan où il en existe des bancs inépuisables. Elles sont emmagasinées dans des réservoirs sous-marins, nommés *parcs*, où elles grossissent et engraissent. Il en existe de diverses variétés que nous allons détailler.

L'**huître de Marennes** est une des plus estimées pour la finesse de son goût et son peu d'odeur. Sa chair varie de la di-

mension d'une pièce de cinq francsà celle d'un sol. Elle est blanche, rousse, verte au bord et très-délicate.

L'**huître de Dieppe** est plus grande, moins blanche et entourée d'une plus mince bordure. Elle lui est inférieure.

L'**huître de Cancale** est très-grosse, jaunâtre et grise aux bords. Le département de l'Ille-et-Vilaine et Paris en consomment énormément.

L'**huître de Bretagne** est semblable et un peu inférieure à l'hître de Dieppe.

L'**huître d'Espagne** est grosse, rougeâtre et un peu amère.

L'**huître d'Illyrie** est brune au dehors, noire en dedans, amère et très-salée.

L'**huître de Saint-Domingue** est très-délicate, surtout celle qui s'attache aux branches du manglier qui trempent dans l'eau; sa coquille est feuilletée, jaune ou rouge cramoisi, transparente, nacrée et peut remplacer le verre. Celles qui adhèrent aux rameaux supérieurs de l'arbre et qui ne sont submergées que deux fois par jour ne sont pas supportables.

L'**huître de la Mer-Rouge** est grande et sa coquille est couleur d'iris; on en fait des bouillons excellents. Cet aliment en général est de difficile digestion. Le lait et le fromage préviennent les indigestions qu'il peut donner. Il excite l'appétit et passe pour posséder des vertus aphrodisiaques. Ses coquilles calcinées servaient autrefois comme médicament absorbant et n'ont point aujourd'hui d'usage.

HYACINTHE.

Latin, HYACINTHUS, OSTREA ODULIS; — anglais, HYACINTH, JACINTH; —allemand, HYAZINTH; — espagnol, JACINTO; — portugais, JACINTO; — italien, GIACINTO.

HYACINTHE LA BELLE.	HYACINTHE MIELLÉE.
— ORIENTALE.	— DE COMPOSTELLE.
— AMBRÉE.	— VÉGÉTALE.
— SAFRANÉE.	

La **hyacinthe** ou *jargon de Ceylan* est une pierre que les anciens plaçaient au rang des pierres précieuses et qu'on place

de nos jours dans les variétés de zircon. Sa dureté est telle, qu'elle raie le quartz. Elle est fusible au chalumeau et se rencontre à Ceylan; on la trouve aussi en France dans un sable noir roulé par le ruisseau d'Espally (département de la Haute-Loire).

La **hyacinthe belle** est orangée, très-pure et d'une belle transparence. Elle est fort recherchée.

Hyacinthe orientale. (Voyez HYACINTHE BELLE).

La **hyacinthe ambrée** présente des couleurs moins vives que les précédentes.

La **hyacinthe safranée** est nuancée de teintes rouge jaune.

La **hyacinthe miellée** est jaune léger.

La **hyacinthe de Compostelle** est rouge aurore et n'est point admise dans le commerce.

Cette pierre se taille à l'émeri sur une roue horizontale en plomb et se polit avec du tripoli sur une roue en cuivre humectée d'eau. Les graveurs la cisèlent facilement.

Hyacinthe végétale. (Voyez HYACINTHE).

HYDRACIDES, acides résultant de l'union d'un corps simple et de l'hydrogène. On en connaît cinq, qui sont: l'*acide hydro-chlorique*, l'*acide hydro-sulfurique*, l'*acide hydriodique*, l'*acide hydro-cyanique* et l'*acide hydro-sélénique*. (Voyez ces mots).

HYDRARGYRE, nom du mercure, dérivant du mot latin *hydrargyrum*

HYDRATES, composés que forment les oxydes métalliques combinés avec l'eau. Proust, qui les a obtenus le premier, leur a donné ce nom.

On distingue l'hydrate d'alumine (ou alumine), l'hydrate de baryte (ou baryte), l'hydrate de potasse (protoxyde de potassium ou pierre à cautère, potasse à la chaux, potasse à l'alcool), l'hydrate de soude (soude à la chaux ou soude à l'alcool) et l'hydrate de strontiane. (Voyez ces mots).

HYDRIODATES.

HYDRIODATE D'AMMONIAQUE. HYDRIODATE DE SOUDE.
— DE POTASSE.

Hydriodates, sels résultant de la combinaison de l'acide hydriodique avec les bases salifiables organiques.

Hydriodate d'ammoniaque, combinaison de l'acide hydriodique et de l'ammoniaque qui cristallise en cubes. Il est volatil, et, chauffé dans des vaisseaux clos, il se sublime comme le sel ammoniac.

Hydriodate de potasse, sel récemment découvert qui existe dans la nature et notamment dans les varecks. Bien préparé, il est solide, blanc et prend la forme de cristaux cubiques. Son goût est âcre et amer; il est déliquescent et soluble dans l'eau. On l'emploie dans la thérapeutique pour résoudre les tumeurs indolentes.

Hydriodate de soude, cristaux en prismes rhomboïdaux, aplatis et volumineux formant, par leur réunion, des cristaux épais, longs et terminés en échelons. Ils contiennent beaucoup d'eau et sont déliquescents. Leurs propriétés sont analogues à celles des précédents; ils ont peu d'emplois.

HYDRIODURE DE CARBONE, composé cristallin, blanc et friable découvert par M. Faraday et que M. Thénard assimile à un hydro-carbure d'iode.

HYDRO-CARBURE DE CHLORE, liquide oléagineux, incolore, d'une saveur sucrée et d'une odeur éthérée. Il fut découvert par des chimistes hollandais qui lui donnèrent le nom de gaz oléfiant. MM. Robiquet et Colin, en l'analysant, lui trouvèrent une grande analogie avec l'éther hydro-chlorique, et le considérèrent comme formé de parties égales d'hydrogène bicarboné et de chlore.

HYDRO-CHLORATES.

HYDRO-CHLORATE	D'AMMONIAQUE.	HYDRO-CHLORATE	DE MERCURE.
—	DE BARYTE.	—	DE MORPHINE.
—	DE CHAUX.	—	D'OR.
—	DE CINCHONINE.	—	DE PLATINE
—	DE COBALT.	—	DE PLOMB.
—	DE FER.	—	DE POTASSE.
—	DE MAGNÉSIE.	—	DE SOUDE.

Hydro-chlorates, combinaisons de l'acide hydro-chlorique et des bases salifiables.

Hydro-chlorate d'ammoniaque ou *muriate d'ammoniaque*. (Voyez SEL AMMONIAC).

Hydro-chlorate de baryte, *chlorure de baryum* ou *muriate de baryte*, sel marin à base de terre pesante, ou baryte muriatée qui a la forme de cristaux en tablettes ou en pyramides opposées. Son goût est désagréable; il se dissout dans l'eau froide et dans l'eau chaude.

La thérapeutique l'utilise contre les tumeurs, les obstructions, les affections vermineuses, les maladies cutanées et les ulcères fongueux, pris intérieurement avec précaution, à cause de son action très-énergique; il sert aussi comme réactif pour reconnaître les sulfates et l'acide sulfurique, et détermine les mêmes phénomènes que l'eau de baryte. Il s'obtient par la combinaison de l'acide hydro-chlorique et de l'oxyde de baryum.

Hydro-chlorate de chaux, sel obtenu par la combinaison de l'acide hydro-chlorique et de l'oxyde de calcium. Il cristallise en prismes à six pans, lisses et inégaux, terminés par des pyramides hexaèdres, et quelquefois si fins et si nombreux qu'ils ont l'air de faisceaux d'aiguilles. Sa saveur est âcre, amère, piquante et désagréable. Il se rencontre dans l'eau de mer et dans le sel gemme.

En 1782, M. Fourcroy l'a proposé comme un fondant très-actif dans les engorgements lymphatiques, dans les affections scrofuleuses et dans les cas de débilité générale. On s'en sert aussi pour hâter la végétation, pour coller les fils des tissus et pour préparer quelques teintures.

Hydro-chlorate de cinchonine, combinaison de l'acide hydro-chlorique et de la cinchonine. Les cristaux de ce sel présentent des prismes déliés et blancs. Il peut remplacer au besoin le sulfate de quinine.

Hydro-chlorate de cobalt, sel résultant de la combinaison de l'acide hydro-chlorique et de l'oxyde de cobalt. Il cristallise difficilement; il est styptique, peu déliquescent et très-soluble dans l'eau; sa couleur est bleue quand elle est concentrée, et rose, étendue dans l'eau. Il colore le papier mouillé et disparaît en séchant pour reparaître lorsqu'on expose le papier au feu. Aussi le nomme-t-on *encre sympathique*. S'il est mêlé de sels de fer; la couleur de l'écriture est verte.

Hydro-chlorate de fer ou *muriate de fer*, sel obtenu par la limaille de fer traitée par l'acide hydro-chlorique. Sa cou-

leur est verte et sa saveur styptique; il est soluble dans l'eau froide et dans l'eau chaude, et entre dans la teinture de bestuchef.

Hydro-chlorate de magnésie ou *muriate de magnésie*, sel marin provenant de l'acide hydro-chlorique et de l'oxyde de manganèse. Il est très-déliquescent, s'humecte et se liquéfie à l'air et cristallise au feu en aiguilles très-molles. Quoique purgatif, on l'utilise peu.

Hydro-chlorate de mercure. (Voyez CHLORURES).

Hydro-chlorate de morphine, sel amer obtenu en traitant la morphine par l'acide hydro-chlorique. Il est peu employé en médecine et ses propriétés sont les mêmes que celles du sulfate de morphine.

Hydro-chlorate d'or, *muriate d'or* ou *chlorure d'or*, produit résultant de l'union intime de l'oxyde de ce métal avec l'acide hydro-chlorique pur. Il sert à combattre les affections vénériennes, les exostoses et les engorgements glanduleux. On l'emploie avec précaution, car il est vénéneux et son action est très-énergique.

Hydro-chlorate de platine, *muriate de platine* ou *chlorure de platine*, produit du platine métallique traité par l'acide hydro-chlorique. Il s'emploie contre les maladies vénériennes, lorsqu'il est dans un état de concentration convenable et d'un jaune rouge. Sa saveur est styptique et désagréable; il rougit le tournesol. C'est un poison mortel qu'on combat avec l'eau de Barége prise en bain et le blanc d'œuf pris en boisson.

Hydro-chlorate de plomb, *muriate de plomb* ou *chlorure de plomb*, combinaison du protoxyde de plomb réduit en poudre et de l'acide hydro-chlorique pur étendu de sept fois son poids d'eau. Ses cristaux forment des prismes hexaèdres blancs et satinés. La peinture s'en sert en remplacement de la céruse, et la couleur ainsi préparée est moins sujette à s'altérer et à noircir.

Hydro-chlorate de potasse, *muriate de potasse*, *sel fébrifuge de Sylvius*, *sel digestif*, *sel marin régénéré* ou *alcali végétal salé*, résultat de la combinaison de l'acide hydro-chlorique et de l'acide de potassium. Les cristaux de ce sel sont cubiques, salés et amers. Sylvius, professeur à Leyde, le recommande contre la fièvre.

Hydro-chlorate de soude, *muriate de soude, sel marin, sel de cuisine, sel commun*, combinaison de l'acide hydrochlorique et de la soude. On le trouve en grande quantité au bord de la mer et dans le sein de la terre, mais principalement dans le département de la Meurthe. On lui donne le nom de *sel gemme* et on l'emploie à préparer les soudes artificielles, le chlore et le sel ammoniac. La médecine l'emploie comme purgatif et excitant, ainsi que les vétérinaires. C'est un excellent contre-poison.

HYDRO-CYANATES.

HYDRO-CYANATE	D'AMMONIAQUE.	HYDRO-CYANATE	DE POTASSE ET DE FER.
—	DE FER.		
—	DE POTASSE.	—	DE SOUDE.

Hydro-cyanates, sels résultant de l'union de l'acide hydro-cyanique et des bases salifiables. Les hydro-cyanates métalliques se nomment *cyanures*. (Voyez ce mot).

Hydro-cyanate d'ammoniaque, sel très-volatil qui cristallise en cubes ou en feuilles de fougère.

Hydro-cyanate de fer, *bleu de Prusse* ou *prussiate de fer*, combinaison de l'acide hydro-cyanique et de l'oxyde de fer. On l'emploie dans les arts et dans la médecine.

Hydro-cyanate de potasse et de fer, *prussiate de potasse, hydro-ferro-cyanate de potasse, alcali phlogistique, alcali prussien*, résultat de diverses préparations dont on se sert en peinture pour faire les couleurs bleues.

Hydro-cyanate de soude, sel employé dans les arts, dans les teintures et dans la fabrication du bleu de prusse.

HYDROGÈNE.

HYDROGÈNE	ARSÉNIÉ.	HYDROGÈNE	PHOSPHORÉ (PER-).
—	AZOTÉ.	—	PHOSPHORÉ (PROTO-).
—	CHLORURÉ.	—	POTASSIÉ.
—	CARBONÉ (DEUTO-).	—	SULFURÉ.
—	CARBONÉ (PER-).	—	TELLURÉ
—	CARBONÉ (PROTO-).		

Hydrogène, *air inflammable* ou *air phlogistique*, corps simple, combustible, gazeux, incolore, insipide et très-odorant.

Il est environ 13 fois plus léger que l'air, et c'est sur cette faible densité qu'est fondée la théorie des aérostats. Il est très-inflammable, brûle avec une flamme bleue, et, mêlé avec l'air, détonne en brisant souvent le vase qui le contient. Cavendish étudia principalement ce gaz, en 1777.

Il se combine avec la plupart des corps simples pour former des hydrates.

La médecine n'en fait pas usage.

Hydrogène arsénié, gaz incolore, odorant et délétère, sans action sur les couleurs végétales. On l'obtient en soumettant à l'action du feu un mélange d'étain et d'arsenic à parties égales avec de l'acide hydro-chlorique. Le gaz se dégage en laissant dans la fiole du chlorure d'étain, et on le reçoit dans des flacons. M. Stromeyer, chimiste, s'en est beaucoup occupé.

Hydrogène azoté. (Voyez AMMONIAQUE).

Hydrogène chloruré. (Voyez ACIDE HYDRO-CHLORIQUE).

Hydrogène deuto-carboné, gaz bitumineux, incolore, insipide et éteignant les corps en combustion. On l'obtient en combinant au feu une partie d'alcool et quatre parties d'acide sulfurique dans une cornue. Il se dégage, mêlé à un peu d'acide sulfureux et d'acide carbonique. On le purifie en l'agitant dans l'eau de potasse; il se compose alors de deux volumes de vapeur de carbone et de deux volumes d'hydrogène.

Ce corps a été découvert par les chimistes hollandais qui le nommèrent *gaz oléfiant*. Il sert à l'éclairage de concert avec celui qu'on obtient par la distillation des huiles et de la houille rougie. (Voyez la *Chimie* de Thomson).

Hydrogène per-carboné ou *hydrogène quadri-carboné*, produit de la décomposition des semences oléagineuses à une température modérée. Il produit une flamme intense, ce qui est dû à la grande quantité de carbone qu'il contient.

Hydrogène proto-carboné, gaz insipide, inodore et incolore, qui donne en brûlant une flamme jaune pâle, et qu'on rencontre dans la vase des marais et au fond des eaux stagnantes. Il s'élève de temps en temps à la surface des eaux sous forme de bulles, encombre quelquefois les galeries houillères, et s'enflamme en détonnant; il produit les feux follets que l'on aper-

çoit souvent sur les Apennins pendant les temps humides et chauds.

L'**hydrogène per-phosphoré** est un gaz incolore d'une odeur alliacée et d'une saveur amère et désagréable. On l'obtient en mélangeant une partie de phosphore pulvérisé et dix parties de chaux en pâte; on chauffe ce mélange dans une fiole, et le gaz se dégage. Ce dégagement a lieu naturellement dans les cimetières par la décomposition des cadavres. Ce gaz s'enflamme seul à l'air et produit les feux follets.

Gingembre, en 1783, donna un procédé pour l'obtenir; il consiste à traiter par l'acide hydro-chlorique étendu le phosphore de chaux.

Hydrogène proto-phosphoré, gaz incolore, odorant et alliacé, qui se dégage de l'acide phosphorique ou phosphoreux, chauffé légèrement.

L'**hydrogène potassié** s'obtient en traitant le protoxyde de potassium hydraté par le fer à une haute température.

Hydrogène sulfuré. (Voyez ACIDE HYDRO-SULFURIQUE).

Hydrogène telluré, gaz incolore et odorant qu'on obtient en traitant par l'eau un alliage de potassium et de tellure. Il se forme alors une combinaison d'hydrogène telluré et de potasse qui, humectée d'acide hydro-chlorique, dégage ce gaz qu'on recueille dans des éprouvettes.

HYDROMEL, liqueur vineuse provenant de la dissolution du miel dans une eau qu'on fait fermenter avec la levure de bière. Elle est stimulante et s'emploie comme boisson alimentaire. Son goût est agréable, et par la distillation on en peut extraire une espèce d'alcool.

On nomme aussi *hydromel* quelques médicaments qui se préparent d'une manière analogue.

HYDROPHANE. (Voyez AGATHE *ou* QUARTZ RÉSINITE).

HYDRO-PHTORATES, combinaisons de l'acide fluorique avec les bases salifiables. On les regardait autrefois comme des hydracides, dont le radical se nommait *phtore*.

HYDRO-SULFATES.

HYDRO-SULFATE D'AMMONIAQUE. — DE POTASSE. HYDRO-SULFATE DE SOUDE.

L'**hydro-sulfate** ou *hydro-sulfure* est une combinaison de l'acide hydro-sulfurique et des bases salifiables. (Voyez le *Traité de Chimie* de MM. Thénard et Gay-Lussac).

Hydro-sulfate d'ammoniaque ou *hydro-sulfure d'ammoniaque*, sel formé de parties égales d'acide hydro-sulfurique et d'ammoniaque, qui donne des cristaux blancs aiguillés quand il est produit par les gaz. Il est volatil et jaunit à l'air. Il s'en rencontre beaucoup dans la nature et surtout dans les fosses d'aisance.

Hydro-sulfate de potasse ou *hydro-sulfure de potasse*, sel formant des cristaux blancs, transparents, à larges prismes tétraèdres, terminés par des pyramides quadrangulaires. Les prismes ont quelquefois six pans et les pyramides six faces. Sa saveur est amère et alcaline. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

Hydro-sulfate de soude ou *hydro-sulfure de soude*, sel formé de cristaux blancs en prismes tétraèdres, terminés par des pyramides à quatre faces, et quelquefois de cristaux octaèdres. (Voyez SULFATES).

Les hydro-sulfates ne sont point employés en médecine.

HYOSCIANINE, *hyosciama* ou *hyoscianin alcalin*, substance peu connue, découverte par M. Brandes dans la jusquiame noire. Elle cristallise en longs prismes.

HYPERICUM. (Voyez MILLEPERTUIS).

HYOCISTE ou *suc d'hypocistis*. (Voyez SUC D'HYPOCISTIS).

HYPOCRAS. (Voyez HIPPOCRAS).

HYSOPE.

Latin, HYSSOPUS OFFICINALIS; — anglais, HYSSOP; — allemand, ISOP; — espagnol, HISOPO; — portugais, HYSOPO; — italien, ISOPO.

HYSOPE VULGAIRE. HYSOPE DES GARIGUES.

L'**hysope** ou *hyssope* est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges de 5 décim. environ, dures, nouées, rameuses et garnies de feuilles longues, étroites, aigües et couvertes inférieurement de glandes. Ses fleurs naissent en épis et portent des pétales bleus, quelquefois blancs, formés en tubes et découpés supérieurement en deux lèvres. Il leur succède quatre semences oblongues, renfermées dans une

capsule qui a servi de calice à la plante; leur odeur rappelle celle du musc. Sa racine est ligneuse, dure et a 2 centim. d'épaisseur. L'odeur de ce végétal est aromatique et agréable; sa saveur est âcre. Il contient beaucoup d'huile volatile.

L'hysope croît spontanément dans les contrées arides de l'Europe méridionale, et se cultive aussi dans les jardins. Elle est stomachique, tonique, expectorative, et sert en infusion théiforme. On en prépare une eau distillée odorante dont on fait des liqueurs fines. Elle est la base de l'éau vulnéraire et de l'alcool impérial. Ses fleurs entrent dans la composition du baume tranquille.

Hysope des garigues. (Voyez ÉLIANTHÈME).

HYTÉROLITE ou *pierre de la matrice*, pétrification à l'état de carbonate calcaire, qui a quelque ressemblance avec les parties génitales de la femme. Les naturalistes croient que c'est le noyau pétrifié d'un coquillage bivalve, nommé *térébratule* (genre des huîtres).

I

ICAQUE, fruit de l'icaquier. (Voyez ci-après).

L'**ICAQUIER**, *prunier d'Amérique* ou *chrysobalanus icaco*, est un arbre qui croît aux Antilles et dans l'Afrique équinoxiale. Linné le place dans son *Icosandrie monogynie*. Il s'élève à 3 ou 4 mètres. Ses feuilles sont alternes, peu pétiolées, arrondies, entières, glabres, luisantes et un peu coriaces. Ses fleurs forment de petites grappes naissant à l'aisselle des feuilles supérieures et au sommet de ses rameaux sur des pédoncules articulés et soyeux. Ses fruits, que l'on nomme *prunes-coton* ou *icaques*, sont ovales, jaunes ou rougeâtres; leur chair est pulpeuse, douce, âpre et pourtant agréable. Ils servent d'aliment sur les lieux.

ICHTYOCOLLE.

Latin, HYCHTYOCOLLA ; — anglais, ISINGLASS ; — allemand, HAUSENBLASE ; — espagnol, COL-PEZ ; — portugais, COLA DE PEIXE ; — italien, COLA DI PESCE ; — suédois, HUSBLAS ; — danois, HUUSBLAAS, CARLOCK ; — hollandais, HAUSSENBLAAS ; — russe, KLEIRUBUI, KARLUK ; — polonais, KLEI-RYBY, KARLUK.

COLLE DE POISSON EN CŒUR.
— — EN FEUILLES.
— — EN GRANDS TORTILLONS.
— — EN PETITS TORTILLONS.
— — EN TABLETTES.

L'ichtyocolle ou *colle de poisson* se prépare avec la vessie aérienne des esturgeons, poissons de grosse espèce, nommés *lacipenser huso* par Linné. Ils pèsent jusques à 600 kilogr. On les pêche dans le Volga, fleuve de la Russie européenne, et dans ceux qui se jettent dans la mer Caspienne. Ces vessies se conservent soigneusement après avoir été purgées du sang et des impuretés qu'elles peuvent contenir. Leur forme rappelle celle d'un cœur plus ou moins renflé. Elles se sèchent avec précaution. Leur couleur est d'un blanc roux. Il en circule peu dans le commerce.

La Guyane française nous en envoie depuis peu quelques échantillons; elles sont fortes, étranglées au milieu et très-renflées d'un côté. Chacune pèse de 1 kilogr. à 1 kilogr. 1/2.

La **colle de poisson en feuilles** s'extrait de ces vessies et des membranes qui leur servent de ligaments, bien purifiées, qu'on coupe en morceaux allongés, et qu'on manie ensuite à la main jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur plus grande humidité; on leur fait prendre alors la forme d'une feuille de papier aussi large que possible et on les fait sécher en cet état, en ayant soin qu'elles ne se déforment pas. Ces feuilles, qui sont très-recherchées, doivent être minces, blanches, grandes, chatoyantes et irisées. Il faut pouvoir les déchirer ou les trouer sans difficulté. Enfin, cette substance doit se fondre et se dissoudre complétement dans l'eau en donnant une gelée transparente et incolore.

Elle nous arrive de St-Pétersbourg en paquets de demi-kilog.,

composés d'un tiers de grandes feuilles, un tiers de moyennes et un tiers de petites. Les premières sont préférables, car les autres sont plus persistantes dans l'eau et donnent une gélatine plus colorée.

La **colle de poisson en grands tortillons** s'obtient comme la précédente ; mais au lieu de la former en feuille après la manipulation, on la roule sur elle-même en bâtons de différentes longueurs et de 2 centim. de diamètre au plus. Lorsqu'elle est à demi sèche, on lui donne la forme d'une lyre imparfaite. Ces tortillons ont jusques à 3 décim. de longueur. Les Hollandais les enfilent et en forment des chapelets qu'ils expédient. Cet article doit être très-blanc, collant et fondant facilement dans l'eau.

La **colle de poisson en petits tortillons**, préparée de même et d'une qualité égale, est plus petite que la précédente ; ses qualités distinctives sont d'ailleurs les mêmes.

La **colle de poisson en tablettes** se prépare avec la peau, l'estomac, les nageoires et la queue de l'animal, que l'on fait bouillir. On extrait du mélange l'huile et la graisse, et la gélatine obtenue s'étend en feuilles plus ou moins épaisses dont on forme des masses carrées, qu'on enfile pour les faire sécher. Cette colle est très-imparfaite et sert cependant à purifier le vinaigre.

On doit préférer la plus blanche et la plus cassante.

On prépare aussi, avec la morue et les parties cartilagineuses des animaux de ce genre, des colles de qualités secondaires, très-défectueuses et qu'on emploie néanmoins.

On doit préférer les plus blanches, les plus divisibles et les plus fondantes.

Les premières qualités de colle en feuilles se vendent jusqu'à 20 et 24 fr. le demi-kil. et les qualités secondaires 6 à 16 fr. le demi-kil. ; de même pour celles en tortillons. Aussi devra-t-on toujours les vérifier soigneusement.

La Russie, l'Angleterre et la Hollande ont le monopole exclusif de cette fabrication.

Cet article est très-nécessaire à diverses industries ; il sert aux préparateurs de substances alimentaires ; aux chimistes, pour reconnaître la présence du tanin et pour le précipiter ; aux vinaigriers et aux marchands de vins, pour clarifier les liqui-

des; il est utilisé à donner du lustre aux étoffes, aux gazes et aux rubans. Ces derniers emplois nécessitent des colles très-diaphanes et choisies.

IDOCRASE, pierre nommée par les minéralogistes *hyacinthe vésuvian*. Elle se rencontre près du Vésuve, en Syrie et est ordinairement brune. On en trouve cependant d'orangées, de vertes, de transparentes et d'opaques. Elle raie le verre, fond par le chalumeau et donne alors une matière vitreuse et jaunâtre.

IEBLE. (Voyez HIÈBLE).

IF COMMUN. (Voyez BOIS D'IF).

IGNAME.

Latin, DIOSCOREA; — anglais, EGYPTIAN BEAN; — allemand, AEGYPTISCHE BOHNE; — espagnol, IGNAME HABA EGIPCICA; — portugais, INHAME; HUNHAME; — italien, IGNAME, FAVA D'EGITTO.

Igname ou *fève d'Egypte*, nom d'une plante des Antilles, à racines tuberculées et charnues. Linné la désigne sous le nom de *dioscorea* et l'a admise dans son *Hexandrie trigynie*; ses racines servent d'aliment à une infinité de peuplades américaines et africaines. L'igname ailé, nommé par Linné *dioscorea alata* et originaire de l'Inde, est surtout renommé. Sa racine pèse de 15 à 20 kil. Elle est noirâtre à l'extérieur, blanche intérieurement, et pousse une tige grêle, sarmenteuse, carrée et membraneuse. Elle porte des feuilles opposées, cordiformes, glabres et lisses, marquées de sept nervures longitudinales. Ses fleurs sont petites, jaunes et naissent aux extrémités des rameaux; il leur succède des capsules triplement ailées, contenant des graines membraneuses. La racine de ce végétal fraîche est âcre et désagréable; cuite, elle devient douce, nourrissante et s'utilise comme les pommes de terre en Europe. Les Egyptiens la nomment *alum colocasia*. (Voyez FÉCULE D'IGNAME).

IGUANE, reptile commun à la Guyaue et aux Antilles; sa longueur est de 1 à 2 mètres; son corps et sa queue sont couverts de petites écailles; son dos porte une rangée d'épines ou d'écailles redressées. Il a la forme du lézard. Ses mâchoires sont garnies de dents comprimées, triangulaires, tranchantes et

dentelées. Le bord postérieur de son palais en porte aussi une rangée. Il a la faculté de changer de couleur lorsqu'on l'irrite et suivant les changements de température. Il varie du bleu au gris, au vert, au jaune et au brun. Sa chair est recherchée par les gourmets. On le prend au lacet. Ces reptiles se vendent vivants après qu'on leur a lié la queue et les pattes. On les tue en leur enfonçant une épine ou un pieu dans les narines.

Cet animal s'apprivoise facilement et peut devenir domestique. Sa peau fournit un cuir estimé qui pourrait former une branche de commerce.

Ses œufs, gros comme ceux des pigeons, sont aussi très-estimés.

IMMORTELLE, *amarante jaune* ou *bouton d'or*, plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui croît dans les terres arides, en Allemagne et dans les pays méridionnaux. Elle pousse des tiges ligneuses, hautes de 4 à 5 décim, lanugineuses, blanches et garnies de feuilles étroites, velues et blanchâtres; ses fleurs, qui naissent aux sommités des tiges, sont rassemblées et forment des bouquets composés de plusieurs fleurons réguliers, découpés en étoiles jaune pâle, qui sont soutenus par des calices écaillés, très-secs et d'un jaune doré. Cette fleur se conserve plusieurs années sans se flétrir; elle est vulnéraire, apéritive et carminative.

IMPÉRATOIRE.

Latin, IMPÉRATORIA OSTRUTHIUM; — anglais, MASTER-WORT; — allemand, MEISTEKWURZ, KAISERWURZ, WOHLSTAND, ASTRANZ; espagnol, IMPERATORIA; — portugais, IMPERATORIA, ANGELICA' BEIJORIN-SILVESTRE; — italien, IMPERATORIA.

L'**Impératoire**, *autruche* ou *benjoin français*, est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui abonde sur les Alpes. Sa racine projette de triples feuilles, rangées sur de longs pétioles, dures, raides, dentelées, découpées et divisées en trois parties; d'entre elles s'élèvent des tiges de 6 à 7 décim., qui se divisent en ailes et soutiennent des ombelles de fleurs à cinq pétales blancs, disposés en roses. Ses semences sont doubles, rayées et blanches; sa racine, de 2 centim. de diamètre, est formée d'une substance âcre et amère.

Cette racine arrive sèche du Mont-d'Or et de l'Auvergne. On doit préférer la plus grosse et la mieux nourrie. Elle doit être brune en dehors et verte au-dedans. Elle possède des vertus incisives, pénétrantes, détersives, apéritives et stimulantes ; elle entre dans la composition de l'alcool thériacal, impérial, général, de l'esprit carminatif de Sylvius et de l'orviétan. Depuis quelques années, on ne lui accorde que les propriétés de la racine d'angélique.

INDE. (Voyez BOIS DE CAMPÊCHE).

INDE-PLATE, matière bleue, colorée par l'indigo, en pains de forme aplatie et carrée, que la Hollande nous fournissait. On l'employait à bleuir le linge. Aujourd'hui, la France alimente ses consommateurs.

Cet article arrivait autrefois en caisses, de dix paquets enveloppés d'un double papier chacun, pesant 5 kil. l'une; nos fabricants ont conservé ce mode d'emballage pour le peu d'inde-plate qu'on fabrique encore ; cette substance ayant été remplacée par les boules bleues qui lui sont préférées.

INDIGOS.

Latin, INDIGOFERA TINCTORIA ; — anglais, allemand, INDIGO ; — espagnol, portugais, ANIL ; — italien, INDACO.

INDIGO BENGALE.	INDIGO CURPAH.
— MADRAS.	— CARAQUE.
— COROMANDEL.	— GUATIMALO.
— MANILLE.	— BOMBAY.
— JAVA.	— DU SÉNÉGAL.

L'**indigo** ou *anil* est une fécule colorante bleue qui s'extrait de divers arbustes par des procédés locaux. Ces arbrisseaux appartiennent à la famille des légumineux et à la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui en reconnaît quatre espèces, savoir : l'*indigofera anil* ou indigotier franc, l'*indigofera tinctoria* ou indigotier tinctorial, l'*indigofera argentea* ou indigotier à feuilles argentées, et l'*isatis tinctorial*, pastel ou nérium tinctorial. Walter a découvert une autre plante, abondante dans la Caroline, qu'il nomme *indigofera Caroliniana* ou indigotier de la Caroline, et qui peut se ranger auprès des précédentes.

L'**indigotier franc**, qui s'élève à un mètre environ, est

originaire des Indes-Orientales et du Sénégal, d'où on l'a transplanté dans les Antilles et dans l'Amérique méridionale. Sa tige est ligneuse, blanchâtre, farineuse, et se divise en rameaux droits, effilés, chargés de feuilles alternes, composées chacune de neuf à onze folioles allongées, obtuses, entières et couvertes de poils blancs; ses fleurs sont rouges, marbrées de vert, petites, nombreuses, disposées en épis ou en grappes simples qui partent des aisselles des feuilles supérieures; il leur succède des gousses cylindriques et recourbées, renfermant cinq à six graines anguleuses et brunes.

L'**indigotier tinctorial** a l'aspect, la hauteur et l'origine du précédent. On l'a propagé à Maurice, à Bourbon, à Madagascar et aux Antilles. Ses feuilles sont alternes, composées de neuf à treize folioles ovales, cruciformes, glabres en dessus et velues en dessous; ses fleurs sont disposées en grappes droites et axillaires; ses gousses sont grêles, droites et glabres, longues de 3 centim. environ et ont dix à quinze graines brunes.

L'**indigotier à feuilles argentées,** qui croît en Égypte, est plus petit que les précédents. Sa tige est divisée en rameaux droits, blancs et pulvérulents; ses feuilles sont alternes, composées de trois à cinq folioles ovales, arrondies, obtuses et couvertes d'un duvet blanc et soyeux; ses fleurs sont petites et partent des aisselles des feuilles en forme de grappes; ses gousses sont courtes, tordues, cotonneuses, et renferment une à deux graines de moyenne grosseur.

Le **nérium tinctorial** ou *pastel* a été connu bien avant les végétaux précédents. On l'a long-temps cultivé en Italie, en France et en Allemagne. (Voyez COCAGNE).

L'**indigotier de la Caroline,** qui s'élève à une moyenne hauteur, pousse une tige qui se divise en rameaux droits; ses feuilles, composées de neuf à treize folioles, sont longues et couvertes d'un duvet court et penché.; ses fleurs sont disposées en grappes axillaires, filiformes, et sont soutenues par des pédoncules; ses gousses sont globuleuses et renferment une seule graine.

Ces divers arbrisseaux fournissent principalement au commerce la fécule connue sous le nom d'*indigo*. On en peut aussi

retirer de quelques autres variétés, mais ce ne sont que des exceptions.

Ces plantes ont une saveur amère et s'emploient comme vulnéraires et détersives; elles conviennent dans les maladies pédiculaires; elles arrêtent les diarrhées et les lochies trop abondantes.

La saison la plus humide est la plus convenable pour semer ce végétal qui lève au bout de trois à quatre jours; deux mois après, la plante est mûre et peut se couper et s'employer; plus tard, les feuilles durciraient, sècheraient et fourniraient moins de fécule. Après la première récolte, les feuilles repoussent et on peut continuer de les couper toutes les six semaines pendant les jours pluvieux. Chaque plante bien ménagée peut durer deux et trois ans, et doit être arrachée au bout de ce temps.

Quand on sème l'indigo pour obtenir seulement sa graine, on laisse entre chaque pied une distance d'un mètre à un mètre et demi; si on le sème pour le faire produire, on laisse ensemble les faisceaux de plants provenant des douze à quinze graines qu'on dépose ensemble dans le même trou.

La plante est mûre quand ses feuilles se détachent d'elles-mêmes au toucher; on les cueille alors avec soin. Ceux qui emploient les branches ne font presque jamais que des qualités secondaires dans la fabrication.

Ces feuilles ou ces rameaux, cueillis avec de petites serpes bien effilées, sont transportés sur un terrain sec où on les bat pour séparer les feuilles et les graines; on les étend ensuite sur des nattes qu'on couvre et qu'on laisse vingt-cinq jours reposer. On les porte alors dans des cuves à robinet appelées *trempoires* ou *pourritures*, où elles trempent, pourrissent et fermentent dans l'eau; du degré de fermentation dépend la qualité du produit.

Au bout de huit à neuf heures, il se dégage de la cuve de l'acide carbonique ainsi que de l'ammoniaque. Au bout de vingt-quatre heures, le principe colorant est développé et on s'en assure en sondant le résidu de la façon suivante : on bat avec une tasse d'argent une partie du liquide qu'on retire de la cuve par le robinet; après quinze ou vingt minutes, on aperçoit un grain qui se sépare de l'eau comme le beurre du lait quand il se forme; s'il est bien nourri, bien rond, bien brillant et que l'eau porte à

sa surface de petites paillettes cuivrées, la cuve est reconnue propre à subir le battage. On transvase alors le liquide de la cuve trempoire dans des cuves nommées *batteries* placées immédiatement au-dessous; là a lieu l'opération du battage d'où dépend une partie de la perfection du produit. Chaque batterie contient environ 50 à 70 hectol. d'eau et son intérieur est garni de trois baquets où l'on agite fortement le liquide avec de grandes perches établies en bascules.

Dès que l'eau devient d'un vert rembruni et que l'indigo se précipite, on ne bat plus qu'avec modération de crainte qu'une partie de la matière colorante ne se dissolve de nouveau.

Le battage étant terminé, on ouvre deux trous pratiqués aux cuves, l'un au fond et l'autre à 6 centimèt. plus haut; celui-ci rend toute l'eau et l'autre laisse couler l'indigo sous forme de lie liquide qui se reçoit dans des tamis très-fins qui en arrêtent les impuretés; elle les traverse et tombe dans des sacs de toile serrée qu'on suspend pendant quatre ou cinq heures et qui laissent filtrer l'eau surabondante; on vide ensuite leur résidu dans des caisses plates, de 3 à 5 centim. de hauteur, que l'on expose au soleil pendant quatre ou cinq jours.

L'indigo sèche en formant des gerçures qu'on remplit avec une pâte d'indigo consistante. Quand la matière est demi-sèche, on la coupe avec des couteaux de bois en petits carrés qu'on appelle *carreaux d'indigo* ou *pierres d'indigo*. Ils sont exposés au soleil pendant deux ou trois jours, et, détachés facilement des caisses, ils sont placés quelque temps à l'ombre avant d'être serrés dans des caisses ou dans des barriques; cet article acquiert ainsi un lustre et une qualité parfaite.

Chaque contrée varie un peu dans cette préparation; aussi circule-t-il une infinité d'espèces d'indigos dont nous allons discuter la série.

Cette substance fut connue des anciens comme un produit de l'Inde, et Pline en fait la description dans son *Traité*, livre XXXV. En 1228, Marseille en reçut sous le nom d'*indigo de Bagdad;* alors on ne connaissait en France de matière colorante bleue que le pastel ou cocagne et la vouède. Cet article arrivait de l'Inde par le golfe Persique en passant par la Perse, la Syrie ou la mer Rouge.

Le 15[me] siècle donna beaucoup d'extension à ce commerce dont les Hollandais s'occupèrent beaucoup. D'après des tarifs français, datant de 1660, on n'employait alors que des indigos de l'Inde ou des îles françaises américaines. En 1760, Amsterdam trafiquait des diverses espèces d'indigos nommés *indigo Cirquée, de Guatimalo, de la Jamaïque, de Java* dit *Jambou*, *de Saint-Domingue* et *de Loro*.

A cette époque, l'indigo de St-Domingue circulait à Bordeaux, à Nantes et à la Rochelle. Amsterdam et Marseille avaient le monopole de ce commerce.

Aujourd'hui, Bordeaux et le Havre sont les places qui, par leurs rapports suivis avec les Indes, peuvent fournir cet article au commerce avec le plus d'avantage.

L'indigo est une des substances les plus difficiles à connaître à la simple inspection de la vue ; nous pensons même qu'il y a peu d'hommes capables de classer une certaine quantité de diverses sortes, relativement à leur produit et à leur teinture, par le seul moyen des yeux. Bien des personnes, sans doute, les classeront pour le commerce en désignant les différentes sortes ; mais en les soumettant à des opérations comparatives, on se convaincra que ces classements sont très-souvent vicieux.

Il ne faut pas cependant que les difficultés que nous présentons arrêtent ou dégoûtent ceux qui se destinent à ce genre de commerce; peu d'hommes sont parvenus à épuiser une science. On peut être savant, en laissant beaucoup à découvrir dans la même partie.

La couleur de l'indigo est un mélange de bleu et de violet. L'intensité et la pureté de ces deux couleurs sont les premières observations que l'on doit faire : un bel indigo en est toujours chargé.

Tout indigo, sans exception, contient, outre ses molécules colorantes, une grande quantité de matières qui lui sont étrangères. Généralement, celles-ci sont plus pesantes; aussi, à égalité de tout autre condition, l'indigo le plus léger est-il reconnu le meilleur.

La beauté et la finesse de la pâte ont quelque analogie avec ce que nous venons de dire sur la légèreté de l'indigo. Outre les matières qu'on emploie pour précipiter la partie colorante de la

plante, il se mêle toujours à la pâte quelques corps étrangers qui lui donnent plus ou moins de rudesse ; aussi distingue-t-on les indigos par *pâte douce*, *pâte sèche* et *pâte rude*. Quand l'indigo se trouve trop pesant par rapport à son volume, on peut présumer qu'on aura trop battu la plante dans la trempoire, afin de consommer entièrement les feuilles et l'écorce, ou qu'on y aura mêlé des cendres, de la terre, du sable ou de l'ardoise pilée. La première fraude se décèle par la couleur qui est noirâtre et par le poids qui augmente considérablement ; pour découvrir la seconde, il suffit de dissoudre un morceau du produit dans l'eau ; s'il est pur, il se dissout entièrement et surnage ; dans le cas contraire, la substance étrangère se précipite au fond du vase.

De tous les indigos connus, celui qui nous vient du Bengale, est considéré comme le plus généreux en teinture. Il arrive sous forme de pierres carrées de 60 à 100 gram., portant l'empreinte des lettres initiales du fabricant, et souvent le nom du district qui l'a produit, surtout pour les bonnes sortes. Le commerce les désigne comme suit :

A Bordeaux :

INDIGO	BENGALE	FIN BLEU.
—	—	VIOLET BLEU.
—	—	SURFIN POURPRÉ.
—	—	FIN VIOLET POURPRÉ.
—	—	FIN VIOLET ROUGE.
—	—	BEAU ET BON VIOLET.
—	—	BON ORDINAIRE.
—	—	ORDINAIRE.
—	—	FIN CUIVRÉ.
—	—	BON ORDINAIRE.

à Paris et au Hâvre :

INDIGO	BENGALE	BLEU SURFIN LÉGER FLOTTANT.
—	—	BLEU FIN.
—	—	BLEU VIOLET,
—	—	VIOLET SURFIN.
—	—	POURPRE SURFIN.
—	—	VIOLET FIN.

INDIGO BENGALE VIOLET BON.
— — VIOLET ROUGE.
— — VIOLET ORDINAIRE.
— — ROUGE BON ET TENDRE.
— — ROUGE BON.
— — CUIVRÉ FIN.
— — CUIVRÉ MOYEN.
— — CUIVRÉ ORDINAIRE.
— — CUIVRÉ BAS.

Bordeaux entend par **fin bleu** l'indigo d'une belle nuance bleue, dégagé d'un reflet violet, d'une pâte tendre et grasse, extrêmement pure et sans aucun atome de corps étrangers; il doit être très-léger et en carreaux aussi entiers que possible. La qualification de *fin bleu* constatant par elle-même la perfection de ce genre, il s'ensuit qu'on se montre plus rigoureux et plus difficile, et que si les carreaux n'étaient pas entiers, il en résulterait une dépréciation de prix plus sensible que dans les qualités secondaires ou intermédiaires. Le pierrage ne donne pas la qualification, c'est la nuance seule; mais il contribue beaucoup à fixer la valeur.

L'indigo bleu violet, ou pour mieux dire *violet bleu*, est celui qui a presque tous les caractères du précédent, mais dont la pâte est un peu moins ouverte; sa nuance offre à l'œil un aspect tirant plus sur le violet, mais d'une couleur franche et riche. Il a plus de vivacité que le fin bleu et possède une nuance plus éclatante. La couleur bleue se trouve fondue avec le violet dans une proportion telle, qu'en établissant un point de comparaison avec le fin bleu, il en résulte une différence sensible. Il existe entre ces deux qualités une valeur moindre de 75 c. à 1 fr. par demi-kilogramme.

L'indigo surfin pourpré porte avec lui une couleur éclatante très-riche et tirant plus sur le violet que sur le bleu. Il doit néanmoins posséder toutes les autres qualités du fin bleu. Il vaut de 1 fr. 50 à 1 fr. 75 c. de moins par demi-kilogr.

L'indigo fin violet rouge est d'une couleur vive, foncée et tirant sur le rouge. Il doit posséder toutes les autres qualités des précédents, et vaut de 50 à 75 c. de moins que le fin violet pourpré.

L'**indigo beau et bon violet** est d'une pâte plus ferme, plus sèche, et comporte avec cette qualification la présence de deux nuances distinctes à l'œil. Sa couleur doit être franche et pure, sans quoi il faudra apporter dans son estimation une dépréciation qui variera suivant le plus ou moins d'observations à faire.

L'**indigo bon ordinaire** est d'une pâte plus sèche, plus maigre, plus ferme, plus pesante et plus impure ; sa couleur laisse à désirer, soit par sa nuance terne, soit par les mélanges qu'on y rencontre toujours. Sa valeur varie beaucoup, et ne peut s'établir qu'en raison des défectuosités qu'on y remarque assez généralement. On lui donne une valeur de 50 à 75 c. de moins qu'au précédent.

L'**indigo ordinaire** est d'une pâte plus dure, plus lourde et d'une couleur plus terne que celle du précédent ; elle renferme aussi plus de corps étrangers. Ses carreaux, mal confectionnés, sont moins lisses et présentent à l'œil des petits points blancs qui lui ont valu le surnom d'*indigô piqueté*, des morceaux éventés et d'autres brûlés qui se réduisent en poussière au moindre choc ; ils sont presque toujours surchargés de mauvais mélanges. La valeur de cet indigo ne saurait être fixée ; il faut pouvoir le juger pour l'apprécier. Les sortes inférieures sont ordinairement celles dont l'évaluation est plus difficile, en raison de la compensation exacte à établir entre les mauvaises qualités et les bonnes.

L'**indigo fin cuivré** présente une pâte dure, serrée, compacte, difficile à casser ; sa couleur est d'un rouge foncé, tirant sur le cuivre. Sa valeur diffère avec le premier de 75 centimes environ.

Enfin l'**indigo bas ordinaire** réunit les mêmes qualités que le précédent, mais il est aussi toujours plus chargé de corps étrangers et par conséquent plus lourd que tous les autres ; il vaut de 1 fr. jusqu'à 1 fr. 50, suivant la défectuosité qu'on peut y reconnaître, de moins que le précédent par demi-kil. Ainsi, d'après les dépréciations graduées de l'indigo, depuis la première qualité jusqu'à celle-ci, il résulte que si l'indigo bleu fin vaut 18 fr. le demi-kil., celui-ci ne vaut que 9 à 10 fr. au plus, sauf à réduire ou à augmenter leur valeur réciproque, en prenant pour base l'indigo violet.

Les **indigos du Bengale** arrivent en caisses de 90 à 120 kil. pour lesquelles on accorde la tare réelle, que l'on vérifie à la livraison. Ces caisses sont ordinairement recouvertes de toile et cerclées en fer.

L'**indigo Madras** nous parvient en pierres comme le Bengale, mais la pâte en est plus grossière et moins pure; elle offre une cassure raboteuse qui n'absorbe que lentement et quelquefois point. La couleur en est presque toujours pâle, sans vivacité, presque mate. On lui donne le quatrième rang sur la place de Bordeaux. On le qualifie comme le Bengale, avec une valeur moindre cependant de 2 à 2 fr. 50 par demi-kil. Il vient en caisses, comme le Bengale, à peu près du même poids.

L'**indigo Coromandel** imite beaucoup celui du Bengale pour la forme, mais la couleur et la richesse de sa teinture ne peuvent lui être comparées. Il tient le dernier rang sur la place de Bordeaux. Il pèse à peu près le double, comparé avec une belle qualité de Bengale. Il se classe comme ces derniers et est peu recherché. Les caisses qui le contiennent vont de 100 à 160 kilogrammes et jouissent de la tare réelle, sauf vérification.

Ce genre d'indigo convient peu à la consommation de la France, aussi le dirige-t-on de préférence sur l'Angleterre où il s'en trouve toujours des quantités assez importantes.

L'**indigo Manille** vient en caisses de 75 à 80 kil.; la pâte en est compacte, lourde, serrée; sa couleur est terne et se rapproche de celle du Madras. Il renferme peu de parties colorantes et ne s'emploie avec quelque succès que pour l'impression; ses carreaux sont de formes inégales et mal faites; on y trouve généralement des mélanges fort disparates. Les consommateurs ne les prennent jamais, pour ainsi dire, que forcés par des circonstances qui font élever le prix des autres indigos.

L'**indigo Java** présente généralement des mélanges disparates; il est ordinairement d'une nature plus tendre que le Bengale, surtout dans les qualités supérieures, ce qui le rend plus écartelé et plus poussiéreux; ses carreaux sont comme ceux du Bengale, et lorsqu'ils sont conservés entiers, leur qualité ne le cède en rien à celle de ces derniers; on lui donne même une supériorité dans les fines sortes. Il nous arrive en caisses de 100 kil.

qui obtiennent la tare réelle. Son principal marché est Rotterdam.

Ces sortes trouvent plus particulièrement emploi pour l'Alsace.

Cet article occupe un rang important sur les marchés étrangers, et pour peu que l'on continue sur les lieux à soigner sa fabrication, on finira par lui donner la préférence sur les autres espèces, à cause de la richesse de ses couleurs.

L'indigo Curpah jouit sur la place de Bordeaux, comme ailleurs, d'une réputation soutenue et méritée; il nous vient en caisses comme le Bengale. Sa pâte imite ce dernier; la couleur en est bonne et le produit avantageux. Le pierrage seulement n'en est pas aussi perfectionné; cet indigo arrive presque toujours écartelé. On y remarque très-souvent des mélanges; il y a dans les mêmes caisses du fin, du beau et bon violet, et même des ordinaires cuivrés. Son prix diffère avec celui du Bengale de 1 fr. 75 à 2 fr., et, dans cette proportion, grand nombre de consommateurs lui accordent une préférence.

Une seule factorerie se distingue par une fabrication supérieure; ses carreaux sont plus entiers, les mélanges plus rares et la couleur plus riche; ils sont étampés A. & C. (Argunotz & Cie).

L'indigo Caraque est toujours en morceaux informes et irréguliers, ordinairement brisés et poussièreux; il est extrêmement léger, d'une couleur très-bleue et peut être mis au second rang pour son emploi en teinture, puisque l'expérience a prouvé qu'il était à peu de chose près aussi généreux que le Bengale pour la couleur. Il nous vient d'une province méridionale de l'Amérique, nommée *Caracas*, qui lui a donné son nom que nous avons francisé.

Les places de Paris, du Havre et de Bordeanx le distinguent comme suit :

INDIGO CARAQUE FLOR.
— CARAQUE SOBRE.
— CARAQUE CORTÈS.

Le **Caraque flor** est très-léger, très-bleu et en morceaux de 3 millim. à 3 centim. de diamètre, toujours surchargé de menus débris et de poussière fine. La pâte en est tendre, offrant

à la cassure de petits trous qu'on nomme *persillés* ; sa couleur est riche.

Nous n'entendons parler que des premières sortes qui ont la qualification de *flor;* car les autres sortes intermédiaires laissent à désirer.

Le **cortès** présente un reflet cuivré et une pâte dure et sèche. Sa poussière est terreuse, et il faudra éviter qu'il en soit chargé.

L'emballage ordinaire de ces indigos est en surons de cuir du poids de 50 kil. environ.

Il en arrive depuis quelque temps en caisses du poids de 60 à 80 kilogrammes, jouissant d'une tare réelle.

L'**indigo Guatimalo** nous vient en surons de 75 à 100 kilogrammes ; il est en petits morceaux poussièreux comme le Caraque. La pâte en est plus ferme et plus dure, la couleur plus rouge et plus foncée; il renferme toujours un grand principe colorant, mais il a ordinairement une poussière terreuse ; il faut y faire attention. Ses prix varient de 2 fr. 25 à 3 fr. 25 c. de moins que le Bengale.

L'**indigo Bombay** est en petits morceaux qu'on appelle commercialement *figues;* il est d'une pâte dure, d'une forme indéterminée, d'une couleur terne et mélangé de chaux, ce qui donne peu d'avantage à son emploi. Ses prix roulent de 2 fr. 50 à 3 fr. le demi-kil. Il arrive en caisses longues du poids de 200 à 250 kil. chaque, pour lesquelles on accorde une tare réelle.

L'**indigo du Sénégal** n'a paru qu'en 1826 et 1827, en petite quantité, à l'adresse de M. B. Dupuch, de Bordeaux , qui s'était intéressé dans une usine de ce genre; il était en pierres, dans le genre de celui du Bengale, mais on a toujours rencontré dans ses caisses, qui étaient du poids de 50 à 100 kil., beaucoup de mélanges. En général, la pâte en était ferme et la couleur tantôt vive, tantôt terne ; il était aisé de s'apercevoir que sa fabrication avait besoin de se perfectionner. Le sol était de nature à donner de bel indigo; mais la main de l'homme ne le secondait pas. On a cessé d'en soigner la culture; avec quelques encouragements du gouvernement, nous pensons qu'on parviendrait à obtenir de beaux produits.

Cet article arrive en caisses de 100 kil. environ, qui obtiennent la tare réelle.

L'Egypte, le Mexique, Carnate et Vérales, villes de l'Inde, nous fournissent des qualités d'indigos très-appréciées.

En outre de toutes ces espèces d'indigo, d'autres contrées nous en ont fourni pendant plus d'un siècle, et entr'autres la Louisiane et Saint-Domingue (Haïti); mais ceux dont nous venons de donner la nomenclature ont obtenu une préférence marquée, et nous pouvons ajouter qu'aujourd'hui ces deux dernières espèces ne figurent plus dans nos transactions commerciales. Nous n'en parlons que pour faire remarquer que l'on peut fabriquer de l'indigo dans les Amériques comme dans toutes les contrées où l'indigotier peut se cultiver, ce qui multiplie à l'infini les qualités d'indigos circulant dans le commerce étranger et augmente l'embarras d'un bon choix. — Il suffira de savoir que le bon indigo doit être toujours d'une belle couleur bleu ou violet foncé, nageant sur l'eau, inflammable et aspirant facilement, et que, frotté avec l'ongle, il doit paraître cuivré et rougeâtre; en outre, il doit être exempt de corps étrangers, et pour s'en assurer, voici les trois opérations à lui faire subir :

La première consiste à prendre une quantité égale de tous les indigos que l'on doit éprouver ; on les réduit chacun séparément en poudre impalpable ; on les fait sécher parfaitement au moyen du bain-marie. Quand la dessication est opérée, on rend les portions bien égales, on les met séparément dans des verres d'argent doré ou de platine; on fait évaporer tout l'indigo à l'air libre, au moyen d'une lampe à esprit de vin ; puis on pèse le résidu, qui est ordinairement de la silice. Celui qui en contient le moins doit être préféré aux autres.

La seconde manière consiste à prendre autant de boucauts que l'on aura de qualités d'indigo; on montera dans chacun une cuve à froid sur laquelle on opèrera. On y ajoutera par portions égales, de l'eau, du sulfate de fer (couperose) et du carbonate de chaux. Le lendemain, on plonge dans les mélanges des morceaux de coton que l'on retire après une demi-heure et qu'on fait sécher.

La meilleure qualité donnera la teinte la plus bleue.

La dernière opération consiste à former un sulfate d'indigo

avec chacune des qualités à éprouver. On jette ensuite ces liqueurs dans cent fois leur poids d'eau et on fait bouillir pendant demi-heure, dans chaque mélange, des laines que l'on compare ensuite entre elles.

Ces deux dernières épreuves sont les plus concluantes.

L'indigo offre une teinture précieuse qui se fixe solidement sur les étoffes. C'est avec cette matière, une substance végétale combustible et un alcali, qu'on forme les préparations nommées *cuve de pastel*, *cuve d'inde* et *cuve d'urine*. La première se compose d'eau contenant une décoction de gaude, de pastel, de garance, de son ou de tout autre matière oxydable. On y jette ensuite de la poudre d'indigo, mêlée à de la chaux vive.

La cuve d'inde s'obtient en faisant bouillir du son, de la garance et une lessive de sous-carbonate de potasse et d'indigo broyé à l'eau

La cuve d'urine, enfin, se forme d'indigo, de garance, d'urine et d'un acide quelconque, tel que le vinaigre ou un mélange de tartre et d'alun. La cendre gravelée se joint aussi à l'indigo, car seul il ne procure qu'une couleur fausse et passagère. (Voyez Hellot, Homassel et A. Berthollet).

TARES ET USAGES.

BORDEAUX.

INDIGO BENGALE.	En futailles ou en caisses, tare réelle. Chaque colis est vidé sur toile pour reconnaître la qualité de la marchandise.
— COROMANDEL.	
— CURPAH.	
— MADRAS.	
— MANILLE.	
— JAVA.	
— BOMBAY.	
— CARAQUE.	En surons de 60 à 80 kil......... 11 k.
— GUATIMALO.	— de 57 kil............... 8 //
	— de 75 // .... 9 //
	— de 80 // .... 10 //

NOTA. — Pour tous les surons où il y a, entre le sac de toile et le cuir, un sac en paille de jonc, on alloue 1 kilogr. de plus par suron.

L'acquéreur ne peut refuser les surons dont l'avarie ne s'élèvera pas au quart.

Les fraudes sont réglées par courtiers; il en est de même pour les liens et lanières qui peuvent se trouver, ou bien l'acquéreur est en droit de les faire enlever comme étant une surcharge. Les avaries sont aussi réglées par courtiers.

NANTES.

INDIGO EN CAISSE.	Tare réelle et 1 p. 0/0 de trait.
— EN SURONS.	Au-dessous de 70 kil............. 7 k. Au-dessus de 70 " .... 9 " Au-dessus de 100 " .... 11 "

MARSEILLE.

INDIGO EN CAISSE.	Tare réelle et 1 p. 0/0 de trait.
— EN SURONS.	De 40 à 50 kil.......... 6 kil. 5 hectog. De 50 à 66 " .... 7 " 4 hectog. De 66 à 82 " .... 9 " 0 "

HAVRE.

INDIGO BENGALE. — ILE DE FRANCE. — OUDE. — LOUISIANE. — MADRAS. — CAROLINE. — COROMANDEL. — MANILLE. — JAVA. — BRESIL. — HAÏTI.	Tare nette, 1 kil. par caisse pour pousse ordinaire; la pousse extraordinaire s'arbitre. — Surdon, 1/2 kil. par caisse pour toute réfaction, si l'acheteur déclare, avant l'ouverture des caisses, renoncer à l'arbitrage.
— GUATIMALO.	11 kil. par suron de 100 à 110 kil. 10 " par 3/4 suron de 85 à 90 " 9 " par 2/3 suron de 70 à 84 " 7 " par 1/2 suron de 50 à 69 "
— CARAQUE.	7 " par 1/2 suron.

Il sera loisible à l'acheteur de réclamer sur les indigos Guatimalo et Caraque la tare nette avec demi-kilogr. de bonification par suron. Cette faculté toutefois s'entend sur la partie entière et non sur une portion.

Si l'acheteur déclare, avant la livraison commencée, renoncer à l'arbitrage, on accorde habituellement 37 décagr. 1/2 par deux tiers de suron, et 25 décagr. par demi-suron, pour tenir lieu de toute réfaction.

	PARIS.
INDIGO BENGAL. — MADRAS. — COROMANDEL. de tout autre espèce	Enfutailles et en caisses, tare nette. On vide sur toile et on reconnaît la tare des caisses ou futailles avant la pesée. La fraction de la pesée de la tare est le demi-kilogramme. On accorde un kilogramme de réfaction par caisse ou futailles en bon état ordinaire de conditionnement. En cas de menu ou de pousse extraordinaire, la réfaction à accorder est réglée par arbitre sur la toile. Si les indigos vidés sur la toile présentent une différence de qualité avec celle qui a été agréée sur la surface de la caisse ou avec l'échantillon remis, cette différence sera arbitrée. Si elle est jugée être de plus de 10 p. 0/0, l'acheteur aura la faculté de résilier le marché.
— CARAQUE. — GUATIMALO.	7 kil. par 1/2 suron de 49 à 52 k. environ. 9 " par 2/3 suron de 74 à 75 kil. 5 hect. 11 " par suron de 110 à 113 kil. Les liens sont regardés comme surcharge et ôtés avant la pesée. Quand le suron pèse plus que le poids ci-dessus, l'excédant en est réglé comme surcharge et alloué en surtare. L'acheteur a toujours le droit de réclamer la tare nette.

INDIQUE, nom des filaments qui entourent le collet de la racine du nard épis. (Voyez NARD INDIEN).

INULE-MARITIME. (Voyez PASSE-PIERRE).

INULINE, substance végétale blanche et pulvérulente, semblable à l'amidon et retirée de la racine d'aunée par M. Rose de Berlin et par M. Gautier, de la racine d'angélique et du pyrèthre par MM. Pelletier et Caventou qui l'ont aussi rencontrée dans l'herbe nommée *dostica canabina*.

Cette substance s'obtient en faisant une forte décoction de ces

racines, qu'on abandonne à elles-mêmes. On lave à l'eau froide le résidu et on a l'inuline, corps grenelé, cristallin, blanc et transparent. On l'emploie peu, quoique ses propriétés se rapprochent de celles de l'amidon.

IODATES, sels résultant de l'union de l'acide iodique et des bases salifiables. Ils ne sont point usités en médecine.

L'**IODATE D'AMMONIAQUE** s'obtient en saturant l'acide iodique, d'ammoniaque liquide. Il se précipite en petits cristaux grenus qui détonnent avec sifflement sur les charbons ardents et répandent des vapeurs d'iode. Cette découverte est due à M. Gay-Lussac.

L'**IODE** est un corps simple, solide, combustible, odorant, gris, bleu, d'un éclat métallique, d'une texture lamelleuse et facile à casser. Il se trouve dans les varecs et les éponges. En 1811, M. Courtois le découvrit, et plus tard M. Gay-Lussac l'étudia. On le retire ordinairement des eaux-mères fournies par la soude de varec qu'on traite par l'acide sulfurique et le peroxyde de manganèse. Ce mélange, chauffé légèrement, dégage en vapeurs violettes l'iode qui s'attache au col des cornues. Il se purifie par la distillation avec de l'eau légèrement alcaline. La médecine et la chimie l'emploient comme un réactif puissant.

L'iode doit être très-sec.

La thérapeutique s'en sert pour combattre les goîtres, les engorgements glanduleux, les scrofules, le squirrhe, le carcinum de l'utérus, les tumeurs blanches et la phthisie; la solubilité de ce corps dans l'alcool et dans l'éther permet d'en préparer des teintures réactives.

IODURES.

IODURE D'AMMONIAQUE.
— D'AZOTE.
— DE CHLORE.
— DE PHOSPHORE.
— MÉTALLIQUE.
— D'ANTIMOINE.
— D'ARGENT.
— D'ARSENIC.
— DE BARYUM.
— DE BISMUTH.

IODURE DE CALCIUM.
— DE CUIVRE.
— DE FER.
— DE MERCURE.
— DE PLOMB.
— DE POTASSIUM.
— DE SODIUM.
— DE STRONTIUM.
— DE ZINC.

Les **Iodures** résultent de l'union de l'iode avec les métaux. Plusieurs d'entre eux sont usités en pharmacie.

Iodure d'ammoniaque, liquide visqueux, brun, noir, très-éclatant, qui, mis en contact avec l'eau, se transforme en hydriodate soluble et en iodure d'azote fulminant qui se précipite. Ou l'obtient en saturant l'iode de gaz ammoniac. M. Colin s'est occupé de cette combinaison.

L'**iodure d'azote** ou *poudre fulminante* s'obtient en traitant l'iode par l'ammoniaque liquide à la température ordinaire; il se forme alors un hydriodate d'ammoniaque soluble, et l'iodure d'azote qui se précipite est recueilli sur un filtre avec précaution, car il détonne au moindre choc. Ce corps est pulvérulent et d'un brun noirâtre.

Iodure de chlore. (Voyez CHLORURE D'IODE).

— **de phosphore.** (Voyez PHOSPHORE D'IODE).

— **métallique**, combinaison de l'iode et des métaux qu'on est loin de parfaitement connaître. Ayant considéré les hydro-chlorates comme des chlorures, les hydro-sulfates comme des sulfures, on doit nécessairement regarder les hydriodates comme des iodures. M. Thénard assure que les iodures qui se dissolvent à l'eau deviennent par ce fait hydriodates. M. Dulong prétend le contraire et les deux opinions sont également admissibles, les phénomènes présentés par ces corps s'expliquant dans les deux hypothèses.

Iodure d'antimoine, antimoine chauffé et saturé d'iode. Au contact de l'eau, ce corps se décompose et donne lieu à un acide hydriodique qui s'y dissout et à un oxyde d'antimoine qui se précipite. Le chlore le décompose à une haute température; l'acide nitrique concentré en dégage l'iode et oxyde l'antimoine.

L'**iodure d'argent** s'obtient comme le précédent; il est insoluble dans l'ammoniaque, n'a aucune action sur l'eau et est décomposé par le chlore, par l'acide nitrique et par l'acide sulfurique concentré.

Iodure d'arsenic, combinaison de l'iode avec ce métal. Elle s'opère sans dégagement de chaleur et donne un corps rouge pourpre foncé, qui se dissout dans l'eau et n'est pas précipité par la potasse. Le nitrate d'argent au contraire, en s'y mêlant, forme un précipité jaune qui est un arsenic d'argent.

M. Plisson fait entrer ce corps dans la composition d'une pommade contre les dartres.

L'Iodure de baryum s'obtient en agitant l'iode dans une solution de baryte qu'on chauffe ensuite pour faire évaporer l'eau de cristallisation ; il est très-soluble dans l'eau et cristallise en prismes circulaires, à une température élevée; il s'oxyde au contact de l'air et en absorbe l'oxygène; le baryum en dégage une partie d'iode et le transforme en sous-iodure de baryte.

L'iodure de bismuth se prépare comme celui d'antimoine, en versant une solution d'iodure de potassium sur une de nitrate de bismuth; l'acide nitrique chasse l'iode et forme un nitrate.

L'iodure de calcium s'obtient comme celui de baryum; il est très-soluble dans l'eau et cristallise facilement.

L'iodure de cuivre est peu connu et se prépare comme celui de bismuth, directement ou par la double décomposition.

L'iodure d'étain s'obtient comme celui d'antimoine et jouit des mêmes propriétés.

L'iodure de fer se prépare directement ou en mettant le fer et l'iode en contact dans l'eau à la température ordinaire.

L'iodure de mercure est produit par deux proportions de mercure sur une d'iode. Le proto-iodure de mercure est d'un jaune verdâtre, insoluble, et se prépare en versant une solution d'iodure de potassium sur un proto-nitrate de mercure, en filtrant et en lavant le précipité. Le deuto-iodure est d'un beau rouge très-volatil et très-éclatant; on l'obtient en versant une solution d'iodure de potassium sur un deuto-chlorure de mercure.

Ces compositions sont employées en médecine, dans des teintures, dans des pommades et dans des pilules. Le deuto, dont la nuance rouge est très-riche, s'emploie dans les peintures fines.

L'iodure de plomb est peu connu et s'obtient en versant une solution d'iodure de potassium sur un acétate de plomb. Il se livre au commerce en flacons enveloppés de papier, ou en caisses et en barils hermétiquement fermés.

L'iodure de potassium se prépare en agitant l'iode dans une solution de potasse caustique. On filtre pour séparer l'iode

et on fait évaporer la liqueur. Cette substance est incolore, susceptible de cristallisation, fusible, volatile au-dessous de la chaleur rouge, très-soluble dans l'eau et décomposable par l'acide nitrique et par l'acide sulfurique. On l'emploie en pharmacie et dans les arts en proto-iodure; en deuto-iodure, il entre dans la préparation d'une pommade contre les goîtres et les affections scrofuleuses.

L'**iodure de sodium,** qui s'obtient comme celui de potassium, est incolore, très-soluble et susceptible de cristalliser en prismes rhomboïdaux très-humides. Exposé à l'action de la chaleur, il sèche, entre en fusion et se volatilise.

L'**iodure de strontium** s'obtient et se comporte comme l'iodure de baryum. Il est très-soluble et cristallise au feu en prismes circulaires.

L'**iodure de zinc** se prépare en chauffant le zinc qu'on sature d'iode, ou en faisant bouillir de l'eau avec de l'iode et du zinc en excès; on obtient un liquide qui, en s'évaporant, cristallise en prismes incolores très-fins; si on le chauffe trop au contact de l'air, il se transforme en iode et en oxyde de zinc.

IPÉCACUANHAS.

Latin, RADIX IPECACUANNŒ; — anglais, IPECACUANA, IPECACUANHA, IPPACUCANIA; — allemand, BRECHWRZEL, AMERIKANISCHE, RUHRWURZEL, IPEKAKUANA; — espagnol, IPECACUANA, IPECACUAÑA, BEJUQUILLO, BECULO, BELOCULO; — portugais, RAIZ DE CIPO, CIPO DE CAMERA, IPECACUANHA, PUAYA; — italien, IPECACUANHA; — hollandais, BRAAKWORSTELS, ROODENLOOPWORTEL; — danois, BŒKROD; — suédois, KRŒKROI.

IPÉCACUANHA BRUN.	IPÉCACUANHA DE LA LOUISIANE.
— GRIS.	— DES ANTILLES.
— GRIS ROUGEATRE.	— DE BOURBON.
— BLANC.	— DU BRÉSIL.
— DE L'ILE DE FRANCE.	

L'**ipécacuanha** circula pendant dix années sous les noms espagnols de *beguguella*, *ipécacuanha*, *cagosanga*, *beculo;* en Portugal, sous celui de *cipo de camera*, et en France, sous ceux de *mine d'or* et de *beconguille*. Comme cette racine venait du Bré-

sil, on lui donnait aussi le nom de *radix bresiliensis*. Cette substance a fait époque dans l'histoire des médicaments. G. Pison et Marcgrave l'apportèrent les premiers du Brésil en Europe. En 1668 et 1672, M. Legras, médecin et voyageur, en importa à Paris, mais n'en obtint pas tout le succès qu'il en espérait; aussi fut-il oublié jusqu'en 1686. A cette époque, M. Garnier, négociant, en apporta quelques quintaux à Paris, en vanta prodigieusement les vertus, et par les soins d'Helvétius, médecin hollandais, cette production acquit une grande célébrité. Il détermina la quantité des doses à administrer et la manière de le prendre. En 1690, Louis XIV lui acheta ses procédés.

L'ipécacuanha est aujourd'hui indispensable à la thérapeutique et son usage est européen.

On chercha long-temps à l'importer de toutes les Amériques, mais ses qualités vomitives sont bien moins énergiques que celles de la racine du Brésil.

La droguerie reçoit souvent des racines qui, quoique nommées *ipécacuanha*, proviennent de plantes disparates; aussi a-t-on substitué depuis quelques années, à la poudre de la vraie racine, l'*émétine*, substance obtenue des parties corticales de quelques racines traitées par l'éther. (Voyez ÉMÉTINE). Quoique par ce motif l'ipécacuanha ait peu d'écoulement dans le commerce, nous en ferons distinguer les différentes espèces.

L'ipécacuanha se trouve au Brésil, près de Rio-de-Janeiro, et dans quelques possessions portugaises qui en fournissent d'excellentes qualités. La plante qui le produit appartient à la famille des rubiacées, à la *Pentandrie monogynie* de Linné et au genre *cephaelis* de Swartz, nommé par Aublet *topagomea*. C'est un petit arbuste rampant ou peu élevé; ses racines partent d'une souche souterraine horizontale; elles sont rameuses, ligneuses, fibreuses, et présentent des tubercules allongés, marqués d'impressions annulaires rapprochées; elles sont composées d'un parenchyme blanc, charnu, frais et couvert d'un épiderme brun; leur centre est un axe ligneux et filiforme; sa tige est simple, quadrangulaire, pubescente à son sommet où elle est garnie de feuilles opposées, ovales, acuminées, entières, rétrécies à leur base et accompagnées de deux stipules déchiquetées en cinq ou six lanières; ses fleurs sont petites, blanches, et forment un

petit capitule terminal, environné d'un involucre composé de quatre folioles pubescentes.

L'**ipécacuanha brun** ou *ipécacuanha noir* est une racine tortueuse de 3 à 5 millimèt. de diamètre, chargée de rugosités; ses rameaux sont éloignés; son épiderme est très-sombre; sa cassure est d'un gris rembruni, et sa nervure, qui la traverse dans toute sa longueur, est très-mince et très-blanche. Cette qualité contient 16 pour 100 de matière vomitive ou *émétine*.

L'**ipécacuanha gris** est plus gros que le précédent, torse, raboteux, brun clair ou cendré, dense, dur, cassant, résineux, et portant pour axe une nervure plus épaisse. Il contient aussi 15 à 16 pour 100 d'émétine; il a des propriétés à peu près égales à celles du précédent.

L'**ipécacuanha gris rougeâtre** diffère du précédent en ce que son épiderme est taché de rouge; sa cassure est rosée et grise, et sa qualité est presque aussi supérieure.

L'**ipécacuanha blanc** a une apparence gris pâle; il est moins rugueux, moins détaché et moins saillant; sa cassure est résineuse et ses racines plus volumineuses et plus amères. Cette espèce est souvent mélangée et circule rarement isolée; elle produit environ 16 pour 100 d'émétine.

Sous le même nom on désigne aussi quelques racines qui possèdent de faibles qualités, et qui sont pour la plupart de la famille des violacées de Linné.

L'**ipécacuanha de l'Ile de France,** nommé par Lémery *ipécacuanha blanc* ou *viola ipécacuanha*, provient d'une plante de la *Syngénésie monogynie* de Linné, dont les racines sont grosses, couvertes d'un épiderme lisse et mince, et d'une odeur très-faible. Ses propriétés sont presque nulles.

L'**ipécacuanha de la Louisiane**, produit par l'*euphorbia ipécacuanha* de Linné, est fibreux, cylindrique et blanchâtre. Son emploi est très-pernicieux.

L'**ipécacuanha des Antilles** comprend les racines et les tiges des plantes nommées *ipécacuanhas bâtards*, et appartient aux familles des apocynées et des euphorbiacées, nommées par Linné *asclepias curassavica*, et *pedilanthus* par Poiteau.

L'**ipécacuanha de Bourbon** provient d'un arbuste sarmenteux de la famille des apocynées. Sa racine, d'une grosseur

variable, est munie de radicelles filiformes, droites et cylindriques. Elle est ligneuse, blanche et couverte d'un épiderme qui laisse souvent pénétrer l'humidité. Sa couleur est violacée; sa saveur très-irritante.

L'ipécacuanha du Brésil arrive en surons de cuir de 50 kilog. environ, pour lesquels on accorde la tare réelle. Les autres s'expédient dans des emballages irréguliers.

IRIDIUM, corps qui se trouve en combinaison avec l'osmium dans les mines de platine. C'est le métal le moins apte à se combiner. Il est blanc et infusible. (Voyez PLATINE).

S'il était plus abondant, on l'utiliserait dans l'industrie et dans les laboratoires de chimie. Il fut découvert en 1803 par M. Descotils. Les dissolutions qu'on en obtient sont de différentes couleurs. M. Thénard l'a placé au nombre des métaux de la sixième section.

IRIS.

Latin, IRIS; — anglais, PRECIOUS STONES, GEMS; — allemand, EDELSTEINE; — espagnol, PIEDRAS PRECIOSAS; — portugais, PEDRAS PRECIOSAS *ou* FINAS; — italien, PIETRE GIOJE PREZIOSE, GEMME.

IRIS CRISTAL.	IRIS BULBEUX.
— DE FLORENCE.	— NOSTRA.

L'iris est un cristal de roche dans l'intérieur duquel sont pratiquées des sections naturelles qui décomposent la lumière et qui offrent à l'œil les couleurs variées de l'arc-en-ciel. Il intéresse peu le commerce et s'emploie rarement en joaillerie. L'impératrice Joséphine en avait une magnifique parure.

L'iris artificiel est un cristal ordinaire qu'on sectionne à l'intérieur en le frappant légèrement avec un maillet, ou en le plongeant dans l'eau bouillante. On remarque que ces dernières pierres sont fendues depuis les bords, tandis que les naturelles ne le sont qu'au centre. On taille l'iris en forme de gouttes.

Iris de Florence.

Latin, ALBA FLORENTINA; — anglais, IREOS, ROOT, IRIS ROOT, ORRIS, ORICE; — allemand, VIOLENWURZEL; — espagnol, DE IRIS O DE LIRIO DE FLORENCIA, IRIS FLORENTINA; — portugais, LIRIO FLORENTINA; — italien, IREOS RADICE IREOS, RADICE DIRIDE FIORENTINA; — hollandais, VIOLWUKEL; — danois, VIOLSROD.

L'**iris de Florence** ou *flambœ blanche* est une plante de la *Triandrie monogynie* de Linné, qui abonde dans le midi de l'Europe et surtout en Italie. Ses fleurs sont blanches et sessiles; sa racine, épaisse de 2 centim., est odorante, desséchée, genouillée, irrégulière, noueuse, aplatie, blanche, très-pesante, âcre et amère. Elle est en outre sujette à être attaquée par les insectes; aussi doit-on préférer la moins plate, la mieux nourrie, la plus blanche, la plus odorante et la plus sèche.

La médecine l'utilise comme apéritive contre les affections asthmatiques, les catharres pulmonaires ou chroniques et les rhumes. Elle s'administre à la dose d'un gramme en poudre, et sert sous cette forme à aromatiser les pâtes pectorales de guimave et de réglisse, et aussi à rouler les pilules. On fait de sa racine au tour des pois à cautère ou pois d'iris, de la grosseur de ses semences; leur âcreté entretient la suppuration des humeurs. On l'employait autrefois à parfumer la poudre à poudrer, dont l'usage continu pouvait devenir dangereux par cette adjonction.

L'**iris bulbeux** ou *iris des marais* est une plante de la *Triandrie monogynie* de Linné, qui pousse des feuilles longues, larges, molles et vert pâle; d'entr'elles s'élève un pédicule soutenant des fleurs en forme de flammes purpurines, bleues ou jaunes. Elles sont odorantes et réunies par trois ou quatre au sommet d'une tige de 6 à 7 déc. Sa racine est bulleuse, noirâtre et pleine d'un suc sucré et inodore.

Ce végétal se rencontre dans les marais et aux bords des ruisseaux. Sa racine est émolliente et résolutive. Ses graines ont été proposées pour remplacer le café, d'après les *Annales de Chimie*.

Iris nostra, nom de la racine de glayeul, qui est semblable à celle de l'iris de Florence. (Voyez GLAYEUL).

IVETTE.

IVETTE VULGAIRE. IVETTE MUSQUÉE.

L'**ivette** ou *chamœpitys* est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, dont on distingue deux espèces :

L'**ivette vulgaire** pousse des tiges velues, rampantes et revêtues de feuilles oblongues, étroites, fendues comme un trident, d'un vert jaune, cotonneuses, amères et aromatiques. Ses fleurs sont jaunes, petites et labiformes. Son fruit a la forme

d'une capsule renfermant quatre semences oblongues. Sa racine est petite, oblongue et dure.

Ce végétal se trouve dans les lieux arides et incultes de la France, de l'Italie, de la Suisse et de l'Angleterre. Il circule dans le commerce en poignées; il doit se choisir bien sec, bien récent et de bonne odeur. On l'expédie ordinairement de Montpellier ou de Nîmes.

L'**ivette musquée** diffère peu de la précédente. Ses tiges sont moins grosses. Ses feuilles sont dentelées, velues et blanchâtres. Ses fleurs sont grandes, cotonneuses, labiées et purpurines. Ses semences, au nombre de quatre, sont noires et renfermées dans une capsule lanugineuse. Cette plante est odorante, résineuse et amère. Elle arrive de Montpellier en petites poignées.

Ces végétaux sont incisifs, arthéritiques et vulnéraires. Leurs feuilles entrent dans la composition des eaux alcooliques générales et thériacales, et dans l'emplâtre diabotanum.

IVOIRE.

Latin, EBUR; — anglais, IVORY, ELEPHANT'S-TEELH; — allemand, ELFENBEIN, ELEPHANTENZAHNE; — espagnol, MARFIL, DIENTES DE ELEFANTE; — portugais, MARFIM, DENTE DE ELEFANTE; — italien, AVORIO, AVOLIO, DENTI DI LIOFANTI; — danois, ELFENBEEN; — hollandais, YVOOR; — suédois, ELFENBEN; — russe, KOST STONOWJA; — polonais, KOSC STORNIOWA.

L'**ivoire** est la dent d'éléphant qui, à l'état brut, était autrefois nommée *morfil* ou *marfil*. (Voyez DENTS D'ÉLÉPHANT).

IVRAIE, *ivroie* ou *zizanie*, plante de la *Triandrie monogynie* de Linné, très-connue en Europe sous le nom de *zizanie* (*zizania arabum*). C'est une espèce de gramen qui fournit des tiges de 1 m. à 1 m. et demi de hauteur, semblables à celles du blé, et plus ou moins grêles. Elles sont divisées par cinq nœuds qui jettent chacun une feuille longue, étroite, verte, épaisse, cannelée et embrassant la tige à sa base; elle porte à son extrémité des épis alternes de 3 à 4 décim., distinctement composés d'étamines qui sortent du fond d'un calice écailleux. Les graines de ce végétal, plus menues que celles du blé, contiennent peu ou point de matière farineuse et sont de couleur rougeâtre. Ses racines sont fibreuses.

On distingue aussi l'ivraie sauvage ou ivraie de rat, espèce de gramen qui pousse des tiges de 6 à 7 décim., creuses, grêles, rondes et peu nouées. Chaque nœud porte deux, trois et même quatre feuilles longues, étroites, cannelées, épaisses et vert obscur. La tige se termine par des épis semblables à ceux de l'ivraie ordinaire, mais plus courts et garnis d'étamines rouges ou blanches. Ses fruits sont des petits grains oblongs et rougeâtres. Ses racines sont nouées et fibreuses.

La première de ces plantes enivre et possède des propriétés délétères. Ses fruits ont une saveur âcre et contiennent un principe qui détermine des vertiges, des tremblements et une ivresse folle. Parmentier affirme qu'en les passant au four on leur ôte leur âcreté et leurs propriétés vénéneuses.

La seconde ivraie fournit un excellent fourrage, connu sous le nom de *ray grass*, qui se sème pour obtenir des gazons de parterres. Elle possède des propriétés détersives et astringentes. On la prend contre les cours de ventre, les hémorrhagies et les flux d'urine, en décoction.

IXINÉ. (Voyez CARLINE).

IZARI. (Voyez ALIZARI).

J

JACA. (Voyez JAQUIER).

JACÉE DES PRÉS ou *ambrette sauvage*, plante de la *Syngénésie égale* de Linné, commune dans les prairies. Ses tiges sont cannelées, lanugineuses et tenaces, et ses feuilles radicales, semblables à celles de la chicorée, sont déchiquetées et d'un

vert noirâtre; celles des tiges sont étroites, roides et un peu dures; ses fleurs sont herbacées, purpurines et laissent après elles des semences aigretées. Sa racine est grosse, ligneuse et fade. On se servait de ses feuilles en décoction, comme vulnéraires, astringentes et bonnes contre les ulcères de la gorge; aujourd'hui on n'en fait que peu ou point d'usage.

JACINTHE.

Latin, HYACINTHUS ANGELICUS; — anglais, HYACINTH; — allemand, HYAZINTHE, EINE BEKANNTE WOHLRIECHENDE BLUME; — espagnol, JACINTO; — portugais, JACINTO; — italien, GIACINTO.

Jacinthe ou *hyacinthe*, plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, dont il existe deux espèces : la *jacinthe des bois* et la *jacinthe des jardins*.

La première pousse une tige de 15 centim. environ, ronde, lisse, verte et luisante; ses fleurs, qui naissent à son extrémité, sont inclinées, pesantes, et présentent un tube oblong, évasé par le haut et découpé en six parties; elles sont bleues, blanches, couleur de chair ou purpurines; leur odeur est agréable; le fruit est arrondi et divisé en trois loges saillantes, remplies de semences rondes et noires; la racine est bulbeuse, blanche, détersive, astringente et agglutinante. Elle s'applique extérieurement pour consolider les plaies, cuite dans du papier mouillé sous les cendres chaudes. La graine de ce végétal est apéritive, prise en poudre à la dose de deux grammes.

La seconde espèce de jacinthe est bulbeuse et se cultive dans les jardins comme plante d'agrément; ses pétales, plus ou moins multipliés, la font distinguer en simple ou double; elle se multiplie par rejetons.

JACK. (Voyez JAQUIER).

JACOBÉE.

Latin, JACOBŒA VULGARIS; — anglais, RAGWORT; — allemand, JACOBSKRAUT; — espagnol, YERBA DE SANTIAGO.

La **jacobée**, *herbe de Saint-Jacques* ou *fleur de Saint-Jacques*, est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui pousse des tiges de 1 mètre à 1 mètre et 1/2, rondes, droites, dures, cannelées, lisses ou velues, rougeâtres ou pur-

purines, rameuses et revêtues de feuilles nombreuses; elles sont alternes, oblongues, d'un vert sombre et un peu astringentes; ses fleurs, qui naissent à ses sommités en manière de bouquets, sont radiées, composées de fleurons entourés de demi-fleurons et soutenus par un calice écailleux et fendu; ses semences sont rougeâtres et aigretées; sa racine est fibreuse et adhère fortement à la terre.

Ce végétal croît dans les terrains humides. Il est apéritif, vulnéraire, détersif, et sert en décoction et en gargarismes.

JADE.

Anglais, JADE; — allemand, NIERENSTEIN; — espagnol, JADE NEFRETICA, PIEDRA COMANOO, PIEDRA NEFRITICA; — portugais, PIEDRA NEFRITICA; — italien, PIETRA NEPHRITICA.

Le **jade** ou *néphrite* est une pierre verdâtre et translucide que les minéralogistes placent dans les scintillantes. Elle étincelle en choquant l'acier, raie le verre et est très-difficile à tailler et à polir; elle fond au chalumeau et se trouve aux environs de Genève, sur les montagnes de Mustinet, à deux lieues de Turin.

On en distingue deux variétés; la première, que nous avons décrite, se nomme *jade néphrétique* et la seconde *jade tence*. Cette dernière, découverte par Saussure, se brise très-difficilement; elle est blanchâtre et quelquefois lilas.

Le jade de Chine, la pierre des amazones, le vert de Corse, le beilstein des Allemands et les pierres taillées par les sauvages sont connues sous les noms de *casse-tête*, *pierres de hache* et *pierres de circoncision*.

La joaillerie utilise les jades en bijoux de fantaisie, en poignées de sabres, de poignards et de coutelas.

JAGGORI. (Voyez KÉTULE).

JAIS.

Latin, GAGATES; — anglais, MADE JET; — allemand, GAGAT BERGWACHS, SCHWARZER, BERNSTEIN; — espagnol, AZABACHE; — portugais, AZEVICHE, GAGATA VIDRILHO; — italien, GAGATA, LUSTRINO; — danois, GAGAT; — hollandais, GIL; — suédois, GAGAT; — polonais, GAGATEK-KAMIEN; — russe, GAGAT.

Le **jais**, *jays*, *geest*, *jayet*, *ambre noir de Prusse* ou *succin de*

Prusse, est un bitume noir et compacte, le plus solide de tous les charbons de terre. On le distingue avec peine de la houille cannel-coal dont il possède le noir dur, brillant et vitreux. Il est susceptible de prendre un beau poli; il s'électrise par le frottement, est inodore à froid, mais, chauffé, exhale l'odeur de l'asphalte; il brûle en donnant une flamme blanche et une fumée noire très-épaisse, ne se boursouffle jamais et se travaille facilement au tour.

La joaillerie en fait des croix, des colliers, des bracelets, des pendants d'oreilles et d'autres parures. C'était principalement dans le département du Rhône que se concentrait cette fabrication, et surtout à Sainte-Colombe, point central d'où l'on expédiait le jais en Allemagne, en Turquie, au Sénégal et dans les colonies espagnoles. Aujourd'hui le royaume de Wurtemberg, la Prusse et l'Espagne se sont mêlés de cette industrie, ce qui a diminué considérablement nos exportations. La Prusse appelle ce corps *succin noir*.

On doit préférer le jais le plus noir et le plus poli.

JALAPS.

Latin, CONVOLVULUS JALAPA; — anglais, JALAP, JALAP ROOT; — allemand, JALAPPE, JANAPPE-WURZEL; — espagnol, JALAPA; — portugais, PATATA DE PURGA, MARAVILLA DU PÉRU, BELLA DE NOITE, JALIEPA; — italien, SCIARAPPA, GIALAPPA, JALAPA; — hollandais, JALAPPE; — suédois, PURGGEROT; — russe, JALAP; — polonais, JALAPA.

JALAP OFFICINAL DE PREMIÈRE QUALITÉ.
— — DE DEUXIÈME QUALITÉ.
— — DE TROISIÈME QUALITÉ.
— FAUX.

Le **jalap**, *belle de nuit* ou *merveille du Pérou*, est une plante qui, long-temps confondue avec la bryone, la belle de nuit et la rhubarbe, a été enfin reconnue pour un véritable liseron.

Le premier auteur qui se soit occupé de ce végétal est Monardès, dans son *Histoire des Médicaments du Nouveau-Monde*, publiée en 1570. Il en désigne trois espèces, originaires des Amériques méridionale et septentrionale, et principalement une,

dite *de méchoacan*, introduite en Europe en 1540. En 1620, Gaspard Bauhin donna quelques détails sur cette plante qu'il nomma *jalapium dicta, bryona mechoana, nigri nigricans, ab alexandrinis et massiliensibus, mechoacan noir ou mâle*. D'après lui, cette substance ne serait arrivée en Europe qu'en 1609. MM. Ray, Plucknet et Sloane placèrent plus tard cette plante au rang des convolvulus, et après eux Linné et Tournefort, sur l'assertion de Lignon et de Plumier, lui donnèrent d'abord le nom de *jalapa mirabilis*, *officinarum fructu rugoso*, et ensuite celui de *mirabilis lungiflora*. La racine du jalap que Bergius appelle *mirabilis dichotama*, possède une richesse purgative plus prononcée que celle des autres. En 1770, Houston la présenta à Jussieu, qui la reconnut pour un liseron, et à Linné, qui la nomma *convolvulus jalapa*. M. Desfontaines, en 1777, en parla dans son 2[me] volume des annales du Muséum, et le docteur Redman Coxe, de New-York, en 1827, lui donna le nom d'*ipomœa jalapa vel macrorhiza* (jalap mâle).

Un mémoire de M. Daniel Smith (janvier 1831. — *Journal of the Philad. pharm.*) soutient le docteur Redman, et fait ressortir la différence qui existe entre cette plante et l'*ipomœa macrorhiza*.

Le **jalap officinal** ou *ipomœa jalapa*, que les Mexicains nomment *tolonpati*, présente une racine tubéreuse, arrondie, laiteuse et résineuse ; elle est noirâtre au-dehors et blanchâtre intérieurement ; sa forme est allongée. Des radicales qui partent de son centre forment une et quelquefois deux tiges de 5 millim. de diamètre, herbacées, brunes, brillantes, à articulations nettes, rapides et parfaitement lisses ; elles s'élèvent à environ un mètre et demi. Les feuilles de ce végétal sont entières et échancrées ; lisses ou velues ; sa fleur, soutenue par un long pédoncule, part des aisselles des feuilles et figure un pavillon crénelé, rose, écarlate ou marbré de jaune et de blanc ; elle s'épanouit la nuit et se referme au moindre rayon de soleil ; son fruit est ridé et contient une semence médullaire, ronde et lisse.

La plante nommée *ipomœa macrorhiza* donne des racines volumineuses, pesant jusqu'à 25 et 30 kilogr. Sa tige est tuberculeuse et ses feuilles rugueuses et velues en dessous ; ses fleurs sont blanches et ses semences couvertes de poils soyeux.

Le *Journal de Chimie médicale*, tome XI, parle d'un autre jalap

(convolvulus orisabensis). Sa racine est grosse, cylindrique, ramifiée, de 5 décimèt. de long à peu près, jaune à l'extérieur et blanc pâle en dedans. Ce végétal est légèrement velu ; sa tige est cylindrique, verte et raide; ses feuilles sont grandes, arrondies et velues vers les nervures inférieures ; ses pédoncules sont minces, et ses fleurs, qui ont la même forme que celles des deux plantes précédentes, sont d'un rouge pourpre et ont une corolle forte et épaisse; sa limbe est moins ouverte; ses étamines et son pistil sont plus courts; sa capsule possède deux loges qui renferment deux graines sphériques, brunes et un peu rugueuses.

Le jalap en général nous vient de la Vera-Cruz et du Mexique.

Les premières qualités de jalap présentent un assemblage de racines entières, arrondies, ovales, de 2 à 5 centim. de diamètre, grises, veinées de noir, rugueuses et grises à l'intérieur. Leur cassure est compacte, ondulée et marquée de points brillants et résineux. Elles sont généralement très-pleines et très-pesantes, d'une odeur nauséabonde, d'une saveur âcre et insupportable; elles irritent l'odorat du préparateur qui les pulvérise, s'il ne se frotte les narines d'huile et ne se recouvre la figure d'une gaze.

Ce jalap, qui doit se choisir exempt de débris et de poussière, se pique facilement par les vers qui en dévorent la partie amylacée et en affaiblissent l'action. (Voyez le *Journal de Pharmacie* de 1817, page 495).

Le jalap de seconde qualité se compose de racines rondes de 1 à 3 centimèt. de diamètre et de quelques-unes partagées en deux, en trois ou en quatre. Leur couleur est la même que celle du jalap précédent, mais elles sont moins rugueuses et généralement on doit préférer les plus lourdes et les plus grosses.

Le jalap de troisième qualité est en racines volumineuses, très-rugueuses, vides en partie, noires, brisées et très-légères. Sa cassure est résineuse. On doit le choisir comme le précédent.

Les qualités inférieures s'apprécient d'une manière analogue.

Le **jalap faux** arrive de la Vera-Cruz en racines cylindriques de 3 à 6 centim. de diamètre sur 5 à 10 centimèt. de longueur. Leur couleur est extérieurement grise et un peu plus pâle à l'intérieur. Leurs surfaces transversales sont marquées de cercles concentriques plus ou moins saillants. Elles sont dures, com-

pactes, lourdes, nauséabondes, douceâtres, et âcres à la longue. Ces caractères ont valu à ce végétal le nom de *faux jalap*, *jalap en tiges* ou *jalap en rouelles*.

On introduisit à Bordeaux, en 1832, une forte quantité de racines arrivant de la Vera-Cruz, semblables à des pommes coupées par quartiers et séchées au four. Elles étaient rugueuses, grises, rouilleuses, brunes à l'intérieur, d'un rouge clair à l'extérieur et spongieuses sous la dent; leur saveur était d'ailleurs insignifiante. Les droguistes qui en conservent les nomment *jalap à oreilles de vieille*. Cette qualité doit être tout à fait rebutée.

La thérapeutique ne devrait admettre pour son usage que la résine de cette racine, afin de s'assurer de ses effets purgatifs. Déjà la pharmacie commerçante de Paris s'occupe de l'extraire de la poudre de jalap qui ne sera plus réservée qu'aux chevaux et à la confection du remède de Le Roy.

Cet article arrive en balles de nattes doublement emballées de 80 à 100 kilogr.; il passait, avant le système continental, à Cadix, où tous les produits mexicains se centralisaient. Aujourd'hui on les dirige presque exclusivement sur Bordeaux.

TARES ET USAGES.

PARIS.

On accorde, par suron de 75 à 90 kil., 7 kil., lorsque l'emballage du suron est au complet, c'est-à-dire composé d'un grand sac en natte et d'une toile pardessus.

HAVRE.

Mêmes usages.

BORDEAUX.

On accorde 80 à 100 kil. comme à Paris, par suron dont l'emballage est complet, ou tare nette.

NANTES.

On accorde par suron 8 p. 0/0. — En futailles ou en caisses, tare réelle et 1 p. 0/0 de trait.

MARSEILLE.

On accorde, par suron au complet, 5 kilogr. 3 hect., ou tare réelle.

JALAPINE, substance particulière retirée par M. Hume de la racine de jalap. Elle est peu connue et n'a pas d'emploi.

JAMBOSE, fruit de l'*eugenia jambos* de Linné, arbre de la famille des myrtacées, qui croît sur divers points équinoxiaux du globe. Ses fruits sont rafraîchissants et semblables aux goyaves.

JANIPHA ou *jatropha*, noms génériques des plantes fournissant la cassave ou manioc et le tapioka.

JAQUIER, arbre originaire des Indes-Orientales, nommé par Linné *artocarpus integrifolia*, par les habitants du pays *jack* ou *jaca* et par certains voyageurs *arbre à pain*. Il abonde dans les îles de la Polynésie et fait partie de la *Monoécie monandrie* de Linné. Son tronc a la grosseur d'un homme ordinaire et sa hauteur varie de 13 à 16 m. Son bois est mou, jaunâtre et léger, son écorce jaunâtre et fendillée. Il découle de ses incisions un suc blanc laiteux. Ses rameaux forment un berceau gracieux. Ses feuilles sont grandes, alternes, pétiolées, ovales, aigües, et partagées aux deux tiers en sept ou neuf lobes en forme de lances. Ses fleurs, formées de chatons mâles ou femelles, partent des aisselles des feuilles supérieures. Ses fruits, de 4 à 5 déc. de diamètre, sont ronds, couverts d'aspérités anguleuses, en forme d'écailles superposées, et vertes d'abord; en mûrissant, elles prennent une couleur cannelle et se bordent de noir. Elles adhèrent alors fortement et forment une enveloppe dure, polie et luisante, dont l'intérieur renferme une pulpe blanche, farineuse, peu fibreuse et jaunâtre. Sa dessication produit une amande arrondie si consistante que la scie la divise avec peine. Le réceptacle où les fruits sont réunis a la forme d'une main et est très-fibreux.

Cet arbuste fut transporté en 1790 à l'île de France, où M. Roussel, l'un de nos parents, le cultiva avec succès. Son fruit est agréable à manger, après avoir été cuit à la chaleur d'un brasier. Son goût rappelle celui du froment, de la pomme de terre et du topinambour. Les Indiens s'en nourrissent pendant sept à huit mois de l'année. Trois arbres suffisent à la subsistance d'un homme. La seconde écorce de ce végétal est si fibreuse, qu'on en fait des tissus assez fins pour en confectionner des vêtements.

Cette précieuse plante servit de nourriture au capitaine Cook

et à ses compagnons, lors du naufrage qui les jeta dans une île déserte.

JARGON DE CEYLAN, hyacinthe orangée très-petite, à laquelle la joaillerie assigne aujourd'hui peu de valeur. On nomme *jargons d'Auvergne* de fausses hyacinthes colorées de rouge brun et facetées comme le cristal.

Le diamant de France ou jargon de Ceylan le plus estimé se taillait en forme de roses pour les entourages de montres et imitait le diamant, dont il ne possédait du reste ni le feu, ni le poli.

JARS, mâle de l'oie. (Voyez ce mot).

JASMIN.

Latin, JASMINUM OFFICINALE; — anglais, JASMINE, JESSAMINE; — allemand, JASMIN, EIN STAUDENGEWACHS; — espagnol, JAZMIN; — portugais, JAZMIM; — italien, GELSOMINO.

Le **jasmin** est un sous-arbrisseau, originaire des Indes-Orientales, qui fait partie de la *Diandrie monogynie* de Linné. Il en existe quinze espèces en y comprenant le caféier. Nous nous occuperons seulement du jasmin officinal, qui pousse des tiges de hauteur variable, couvertes de rameaux multipliés et très-étendus; ils sont grêles, noués, faibles, pliants et exigent des tuteurs pour se soutenir. Ils contiennent une moelle fongueuse et blanche. Les feuilles de ce végétal sont oblongues, lisses, vertes, pointues et rangées deux à deux le long d'un pétiole terminé par une feuille unique. Ses fleurs présentent un tube évasé par le haut et découpé en cinq parties semblables à une étoile; elles sont blanches et d'une odeur très-suave. Son fruit est une baie ronde, molle et verdâtre qui renferme deux semences rondes et aplaties. Sa racine est fibreuse.

Dans les pays septentrionaux le jasmin ne porte point de fruit. Sa fleur s'employait comme anti-spasmodique et son eau distillée figurait dans les potions calmantes. La médecine moderne n'en fait plus usage, mais la parfumerie en retire un arôme très-agréable. Ponr l'obtenir, on dispose dans des vases des couches superposées de coton imbibé d'huile de ben et de fleurs de jasmin; l'huile s'empare entièrement du parfum de la plante qu'elle rend généralement dans l'alcool avec lequel on la combine. Le

département du Var s'occupe beaucoup de cette préparation et Grasse est le point central de ce commerce.

Les fleurs du jasmin d'Arabie produisent aussi des alcools odorants d'une valeur assez élevée. Ils s'expédient en vases de fer-blanc ou de cuivre, pour lesquels on accorde la tare réelle.

JASPE.

Latin, JASPIS; — anglais, JASPE, JASPER, DER GRUNE, ROTHE, HOCH-ODER BLUTROTHE, WEISSE UND BLAUSTREIFICHTE; — allemand, JASPIS; — espagnol, JASPE; — portugais, JASPE, DIASPRO; — italien, JASPERO; — russe, JASCHMA; — polonais, JASPID KAMIEN; — hollandais et suédois, JASPIS.

Le **jaspe** est une espèce de silex scintillant composé de silice, d'argile et d'oxyde de fer. Il conduit l'électricité, et le savant minéralogiste Haüy le nomma *quartz-jaspe*. On en compte plusieurs variétés, distinguées par leurs couleurs, qui sont rouges, vertes, jaunes, bleues, violettes ou noires. Ces nuances mêlées donnent le jaspe onyx ou jaspe sanguin, d'un vert ponctué de rouge, et le jaspe panaché, fleuri ou veiné. Les anciens se servaient de cette pierre comme de l'agate, pour y graver en creux ou en relief des sujets mythologiques; aujourd'hui on en fait des bijoux, des consoles, des urnes et des vases d'appartement.

JAUNES.

Latin, FLAVUS; — anglais, YELLOW; — allemand, GELB; — espagnol, AMARILLO.

JAUNE DE CHRÔME.	JAUNE DE NAPLES.
— MINÉRAL.	— D'ŒUF.

Le **jaune** est une couleur que l'on assimile à celle de l'or, du citron et du safran. On désigne aussi sous ce nom quelques articles de cette nuance que nous venons de signaler et dont nous allons nous occuper.

Le **jaune de chrôme** ou *chromate de plomb* est une combinaison d'acide chromique et d'oxyde de plomb. (Voyez CHROMATE DE PLOMB).

Le **jaune minéral,** *sous-chlorure de plomb*, *oxy-chlorure de plomb* ou *oxydo-chlorure de plomb*, circule dans le commerce en pains ronds et plats d'une belle couleur jaune; sa cassure est

brillante. Les peintres, pour lui conserver sa nuance, le mélangent avec du jaune de Naples.

Le **jaune de Naples** est une espèce de terre jaune qu'on trouve auprès du Vésuve qui la vomit. On affirme que c'est un soufre recuit.

On doit choisir ce produit en morceaux entiers, très-secs, très-friables, sablonneux et bien colorés.

Le **jaune d'œuf** se compose d'eau, d'albumine, d'huile douce et d'une matière colorante. On l'emploie en pharmacie pour diviser le camphre, les résines, les baumes, les huiles et quelques autres liquides. La médecine en fait usage dans les enrouements. On le mêle avec de l'eau chaude et du sucre pour faire une boisson médicamenteuse, nommée *lait de poule*. Très-populaire quoique peu efficace, il ne cesse de trouver des partisans.

JAYET. (Voyez JAIS).

JEU DE VAN-HELMONT (*ludus helmontii*), petites masses argilo-calcaires dont les aréoles ou cercles colorés ont éprouvé une retraite par le desséchement. Elles renferment une petite boule qui a servi de noyau à leur formation et qui s'est arrondie par son roulement dans les courants d'eau. M. Van-Helmont les remarqua le premier et leur donna son nom.

JONCS.

Latin, JUNCUS; — anglais, RUSH; — allemand, BINSEN; — espagnol et portugais, JUNCO; — italien, GIUNCO; — hollandais, BIEST; russe, OFFETNOG; — polonais, SITOWIE, SIT; — danois, SIV; — suédois, SÆF.

JONC AIGU.	JONC FLEURI.
— DES CHAISIERS.	— DES INDES.
— D'EAU.	— MARIN.
— ÉPINEUX.	— ODORANT.
— D'ESPAGNE.	— ORDINAIRE.
— DES JARDINS.	— PIQUANT.

Jonc, nom générique donné à beaucoup de plantes dont les tiges sont très-allongées, lisses et ayant assez de nerf pour servir de liens et garnir des chaises. De ce nombre sont celles que nous venons de désigner.

Le **jonc aigu ou piquant** est une plante aquatique de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décim., raides, pointues, composées d'une écorce épaisse et d'une moelle dure et blanche. Elle est enveloppée d'une espèce de graine rougeâtre qui s'élève à la moitié de sa hauteur. Ses fleurs, situées à 8 et 10 cent. au-dessus de son extrémité, sont ordinairement formées de six pétales disposés en étoiles et sans calice. Son fruit est une capsule à trois angles, renfermant des semences. Sa racine se compose de grosses fibres. Ce végétal croît dans les marais, en Angleterre, en Italie et en France. Ses graines arrêtent le cours de ventre et les pertes, et excitent au sommeil.

Jonc des chaisiers. (Voyez JONC D'EAU).

Le **jonc d'eau** est une plante aquatique de la *Triandrie monogynie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges de 25 centim. de hauteur et de 1 centimètre d'épaisseur, droites, rondes, sans nœuds, vertes et lisses; elles finissent en pointe et sont remplies de moelle blanche. Leurs sommités portent des fleurs staminées, disposées en épis larges à leur base et pointus supérieurement. Elles sont mêlées de feuilles florales ou bractées. Ses semences sont triangulaires et groupées en forme de sphère; ses racines sont longues, grosses, traçantes, brunes en dehors et blanches en dedans.

Ce végétal croît dans les marais, les étangs, les fossés et les lieux aquatiques. On s'en sert principalement pour pailler les chaises. Ses sommités fleuries, ses semences et ses racines sont astringentes et narcotiques. Les plus grosses espèces s'emploient en tonnellerie.

Jonc épineux. (Voyez JONC AIGU).

Le **jonc d'Espagne**, nommé par Linné *spartium junceum*, est un arbuste de l'*Hexandrie monogynie* qu'on rencontre en Espagne et dans tout le midi de l'Europe, près des côtes de la Méditerranée où il se cultive dans les jardins. Ses fleurs sont nombreuses et jaunes; son écorce désorganisée donne une filasse que l'on peut utiliser avantageusement dans la cordilaterie.

Jonc des jardins. (Voyez JONC D'ESPAGNE).

Le **jonc fleuri** est une plante de l'*Ennéandrie hexagynie*

de Linné, nommée par lui *butomus umbellatus ;* elle est aquatique et pousse des tiges de 1 mètre 3 décim. environ, droites, lisses, égales et sans nœuds. Ses feuilles partent de la racine et sont longues et étroites ; ses fleurs, qui naissent à ses sommités en ombelles, sont larges, purpurines ou blanches, et composées de pétales disposés en roses ; son fruit est membraneux et terminé par quelques proéminences formées de six étuis remplis de semences oblongues et menues; sa racine est grosse, nouée, blanche et garnie de fibres.

Ce végétal est détersif et apéritif; ses racines et ses graines sont stimulantes et sudorifiques.

Le **jonc des Indes** arrive de ce pays en baguettes de 1 mètre 50 centim. de hauteur sur 2 à 3 décim. de grosseur. Elles présentent une arête couverte d'un émail uni et brillant. On les réserve à la fabrication des cannes. Les plus pesantes et les mieux vernies, naturellement d'une couleur jaune tendre, sont les préférables. Il existe des joncs tigrés auxquels les amateurs mettent un très-grand prix. Cet article, nommé quelquefois *rotin,* s'écoule facilement en France et sert aussi à battre les habits et à monter des parapluies.

Le bambou roide ou flexible fait partie des joncs de l'Inde dont il a la porosité; sa grosseur est variable, sa couleur est blanche et ses nœuds rapprochés. On en fait des cannes estimées. On préfère les plus lourds, les mieux faits, les mieux vernis et les moins noués.

Jonc marin. (Voyez JONC AIGU).

Jonc odorant. (Voyez PAILLE DE SCHŒNANTE).

Jonc ordinaire. (Voyez JONC DES JARDINS).

Jonc piquant. (Voyez JONC AIGU).

JOUBARBE.

Latin, SEDUM MAJUS VULGARE ; — anglais, HOUSE-LEEK ; — allemand, HAUSLAUB, HAUS LAUCH, HAUSWURZ, MANERPF FEFFER FMMERGRÜN ; — espagnol, SIEMPREVIVA ; — portugais, SAIAO, SEMPRE NIRVA ; — italien SIMPRE VIVO.

JOUBARBE OFFICINALE. JOUBARBE PETITE.
— DES VIGNES.

La **joubarbe** ou *herbe aux cors* est une plante de la *Dé-*

candrie pentagynie de Linné, qui est très-basse et qui porte des feuilles vertes, oblongues, grosses, épaisses, charnues, pointues et pleines de suc. Il s'élève d'entre elles une tige droite de 3 à 4 décimètres de hauteur, revêtue de nouvelles feuilles plus étroites et plus pointues. Elle est en rameaux, soutenant des fleurs en roses purpurines; ses fruits sont composés de graines, rassemblées en groupes, et remplies de semences menues; sa racine est fibreuse. Ce végétal, qui croît sur les murailles, est astringent et résout les cors aux pieds. Son suc est cosmétique et contient beaucoup d'albumine végétale. On le nomme vulgairement *vermiculaire brûlant*, *pain d'oiseau* et *orpin âcre*.

Joubarbe des vignes. (Voyez ORPIN REPRISE).

La **joubarbe petite** ou *trique-madame* est une plante de la *Décandrie pentagynie* de Linné, qui pousse des tiges grasses, charnues, tendres, rampantes et garnies de petites feuilles épaisses, oblongues, pointues, bleuâtres, rougeâtres et remplies de suc; ses fleurs sont petites et disposées en roses jaunes. Son fruit est composé de cinq pièces; sa racine est fibreuse.

Ce végétal croît sur les murailles et se cultive aussi dans les jardins. Il figure dans les salades et est très-rafraîchissant.

JUGOLINE, plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, plus connue sous le nom de *sésame*. (Voyez SÉSAME).

JUJUBES.

Latin, JUJUBŒ MAJORES OBLONGŒ ZIZYPHUS; — anglais, JUJUBE; — allemand, BRUSTBEEREN, ROTHE, JUJUBEN, WELSCHE HACENBUTTEN; — espagnol, AZUFAIFAS, JINJAS, JINJOLES, YUYUBAS; — portugais, ANAFEGAS, MAZAAS DE ANAFEGA AZUFEIFAS; — italien, GINGIOLE.

JUJUBES DE TUNIS. JUJUBES D'ITALIE.
— DES INDES.

Les **jujubes**, *gingeoles* ou *ziziphes*, sont les fruits à drupes du jujubier ou gingeolier, arbre de la *Pentandrie monogynie* de Linné, nommé par lui *rhamuns ziziphus*.

Sous le règne d'Auguste, ce végétal arriva en Italie de la Syrie, d'où il est originaire. Depuis lors il croît dans nos départements méridionaux et surtout aux îles d'Hyères.

Cet arbre, d'une hauteur ordinaire, a ses racines forte-

ment entrelacées ; son écorce est raboteuse, et ses branches épineuses ; ses feuilles sont oblongues, dures, obtuses, vertes, luisantes et dentelées sur leurs bords. Les fleurs qui sortent d'entr'elles sont attachées à des pédicules courts, composés de cinq pétales disposés en roses autour d'un calice verdâtre ; ses fruits sont oblongs, verts d'abord et rougeâtres lorsqu'ils sont mûrs. Leur pulpe est blanchâtre, molle, fongueuse, douce, vineuse et recouvre un noyau osseux, allongé, pointu et divisé en deux loges dont l'une est souvent vide, tandis que l'autre contient une amande huileuse qu'on n'utilise pas.

Le jujubier peut passer pour un arbre d'agrément. Ses branches sont de deux sortes ; les unes, grosses et dispersées, sont permanentes ; les autres, plus menues et plus nombreuses, portent les fleurs et les fruits et sont annuelles.

Les jujubes peuvent se manger fraîches, mais sont indigestes à l'état sec. Ces fruits figurent parmi les béchiques adoucissants. On en fait des tisanes, un sirop et une pâte de même nom.

Il existe en outre trois autres jujubiers : l'un, qui croît dans les environs de Tunis, porte des épines accouplées et recourbées, des feuilles ovales et nerveuses ; l'autre, qui vient spontanément dans l'Inde, s'élève à 3 et 4 mètres ; ses épines sont solitaires et recourbées ; ses feuilles sont cordiformes, arrondies, nerveuses et velues ; le dernier est le *ziziphus lotus* qui abonde sur les côtes d'Afrique ; ses épines sont droites et accouplées ; ses feuilles, ovales et nerveuses ; ses fruits forment des drupes lobuleuses, brunes et renfermant une chair pulpeuse et agréable.

Les jujubes ou *ziziphes* arrivent d'Italie ou des îles d'Hyères en caisses de 25 et 50 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle. On doit préférer celles qui seront d'un beau rouge, les plus fraîches, les plus pesantes et les plus succulentes.

La **JULIANNE** ou *julienne* est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, nommée par lui *hesperis hortensis*.

Elle pousse des tiges de 6 à 7 décim., rondes, velues et moelleuses ; ses feuilles sont alternes, pointues, velues, découpées, dentelées, d'un vert sombre et un peu âcres ; d'entr'elles s'élèvent de petits rameaux soutenant des fleurs composées de quatre pétales blancs, purpurins ou variés, disposés en croix et très-odorants ; ses fruits sont des silicules renfermant des semences

oblongues ou arrondies, rougeâtres et âcres; ses racines sont petites et ligneuses.

Ce végétal, qui se cultive dans les jardins, est anti-scorbutique et bon contre l'asthme. La botanique en reconnaît vingt-six espèces.

JULIENNE. (Voyez JULIANNE).

JUMENT ou *cavale*, femelle du cheval. (Voyez ce mot).

JUNKERNBIER. (Voyez BIÈRE DE HAMBOURG).

JUPITER, vieux nom de l'étain. Les anciens pensaient que la planète de ce nom avait beaucoup d'influence sur ce métal. (Voyez ÉTAIN).

JUSQUIAME.

Latin, HYOSCYAMUS; — anglais, HENNEBANE, HOGS BANE; — allemand, BILSEN, BILSENKRAUT, TOLLKRAUT, SCHLASKRAUT, SAUBOHNEN; — espagnol, BELEÑO, VELEÑO, YUSQUIAMO; — portugais, MEIMENDRO, VELENBO; — italien, GIUSQUIAMO.

JUSQUIAME NOIRE. JUSQUIAME BLANCHE.

La **jusquiame** ou *hannebane* est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Il en existe huit espèces; nous ne parlerons que des deux suivantes:

La **jusquiame noire** est essentiellement narcotique et occasionne une céphalalgie qui augmente progressivement et donne des chaleurs à la gorge, des nausées, un peu de fièvre, un vif besoin de sommeil, des vertiges et une dilatation considérable de la pupille; prise à trop forte dose, elle développe la colique, la diarrhée, le délire, les convulsions et souvent la mort; on la combat avec l'émétique et les boissons acidulées.

On en fait emploi dans les paralysies, dans l'inflammation du rectum, dans les palpitations et dans les convulsions, sous forme de cataplasmes. Ses semences grillées guérissent les engelures par la fumigation.

Ses feuilles noires entrent dans la composition du baume tranquille, de l'huile de mandragore et de l'onguent populeum.

Ses feuilles blanches donnent un extrait propre à combattre l'amaurose ou la goutte sereine.

Cette espèce pousse des tiges de 5 centim. environ, grosses, rameuses et cotonneuses; ses feuilles sont grandes, larges, dé-

coupées, molles, velues, blanchâtres et irrégulièrement placées; ses fleurs, qui naissent jaunes et purpurines, sont monopétales, infundibuliformes, découpées en cinq parties et soutenues par un calice velu; son fruit, renfermé dans le calice de la fleur, est renflé dans le milieu et étranglé dans les bouts; il est divisé en deux loges contenant des semences menues et noires; sa racine est longue, grosse, rude, brune en dehors et blanche en dedans. Ce végétal a une odeur désagréable et assoupissante; il croît dans les lieux incultes.

La **jusquiame blanche** diffère de la précédente en ce qu'elle est moins rameuse et plus cotonneuse; ses feuilles sont plus petites, plus molles, et ses fleurs et ses semences plus blanches; elle est commune dans nos départements méridionaux. Ses graines se prescrivent et entrent dans quelques médicaments officinaux, tels que les pilules de cynoglosse.

K

KAGNE, pâte d'Italie semblable au vermicelle, qui a la forme de rubans aplatis de 2 à 4 centim. Elle se mange dans des bouillons gras ou dans du lait chaud. Elle arrive en caisses de diverses dimensions pour lesquelles on donne la tare écrite, sauf vérification.

KAINCA. (Voyez CAËNCA).

KALI, mot arabe signifiant *sel*, qui s'applique à la soude, plante qui par le feu donne un résidu salé. (Voyez SOUDE).

KAOLIN, substance pierreuse et friable employée dans les manufactures de porcelaine et qui fut découverte en 1793 à Saint-Yrieix, près Limoges. M. Villaret, chimiste de Bordeaux,

l'analysa et la fit connaître, et M. Vauquelin la fit admettre aux fabriques royales de Sèvres qui jusqu'alors n'avaient employé que des matières tendres. Ce kaolin sert à confectionner de belles et dures porcelaines qui rivalisent avec celles de la Chine et les remplacent souvent.

Le kaolin est très-blanc, rude au toucher, grenu, inodore et très-friable. Le chalumeau ne le fond pas. On doit préférer le plus net et le plus entier. D'après Vauquelin, cette pierre contient 71 parties de silice, 15 d'alumine, 2 de chaux, 7 d'eau et le reste de diverses substances ; c'est un genre de feld-spath. Il se trouve aussi en Angleterre, en Saxe, en Chine, au Japon, et a dans ces contrées des emplois analogues.

KARABÉ. (Voyez SUCCIN).

KARABÉ FAUX. (Voyez GOMME-RÉSINE COPALE).

KARABÉ DE SODOME. (Voyez BITUME DE JUDÉE, ASPHALTE).

KAVIAR. (Voyez CAVIAR).

KELPCUNAMARA, espèce de soude qui s'obtient des varecs au moyen de la combustion. On la nomme aussi *soude de varec.*

Cette substance a la forme de blocs volumineux, durs, noirs, tachés de blanc et de gris. Sa qualité est inférieure à celle qu'on retire du kali. (Voyez ce mot).

KÉRATOPHITE, polypier de la nature de l'ortie de mer. (Voyez LITOPHITE).

KERMÈS (animal et végétal).

Latin, COQUS (QUERCUS) ILICIS ; — anglais, SCARLET GRAINS, SCARLET BERRIES ; — allemand, KERMES BEERE, SCHARLACHBEERE ; — espagnol, GRANA KERMES, GRANA DE LA COSCOJA, VERMELLON, ALKERMES ; — portugais, GRAA KERMES, KERMÈS ALQUERMES, ALKERMES ; — italien, GRANA, CHERMES, CHERMESE GREMESE, GRANA DI VERMIGLIONE, COCHI DIGRANA ; — hollandais, GREIN SCHARLAKENBESSEN.

KERMÈS FRANÇAIS.
— DE POLOGNE.
KERMÈS MINÉRAL.

Le **kermès**, *chermès*, *cochenille*, *vermillon de Provence*, *graines d'écarlate*, *coques ou graines de kermès*, est une espèce

de coque provenant d'un insecte rougeâtre, qui naît sur les feuilles d'une sorte de chêne vert, nommé *ilex aculeata*, *cocci-gland-fera*, et qui appartient à la *Monoécie polyandrie* de Linné. Ce végétal abonde dans les départements méridionaux, surtout près de Narbonne; l'Espagne, l'Italie, la Judée et le Levant en produisent aussi de grandes quantités.

Cette coque, de 3 mètres environ d'épaisseur, est produite par la piqure du kermès sur les feuilles de cet arbre. La trompe allongée de cet insecte sort de son corselet, entre ses deux premières couples de pattes; l'extrémité de son ventre est garnie d'un filet; le mâle a quatre ailes ; la femelle aucune, et quand elle est jeune, elle a l'air d'un cloporte blanc à six pattes. Elle se fixe sur une feuille, la pique et dépose ses œufs dans la coque qu'elle développe. Cette excroissance rougit et se remplit d'un suc de même couleur ; si on la brise, il s'en échappe de petits vers et des moucherons imperceptibles. On a soin de tremper dans du vinaigre les coques recueillies avant de les faire sécher, afin de conserver leur pulpe qui s'évanouirait autrement ; la pulpe séparée et séchée se nomme *pastel de kermès*.

Le vinaigre joue un grand rôle dans cette préparation et empêche que les insectes ne prennent naissance et n'altèrent la couleur de la pulpe.

La coque étant vide, on la lave dans du vin blanc et on la sèche avant de la mettre en caisses avec la poudre qu'elle a produite. En cet état, elle est livrée au commerce et sert aux teinturiers et aux pharmaciens, qui lui connaissent des propriétés astringentes et excitantes. Les kermès de la France méridionale sont les préférables; ils doivent se choisir gros, entiers, gonflés, rouges et frais ; leur odeur doit être un peu vineuse.

Le **kermès de Pologne** est un véritable insecte qui se trouve attaché à la racine du *knawel*, plante dont il existe trois genres, qu'on distingue par *cocciferum polonicum*, *polygonum polonicum cocciferum alchimilla graminer folio* et *majore flore*. Ces insectes recueillis s'appellent *graines d'écarlate de Pologne*. En juin, on les détache de la plante; ils ont une forme sphérique, une couleur pourpre violet et une grosseur irrégulière. Chaque boule est logée dans un calice exact qui en recouvre plus de la moitié et qui est en dehors raboteux, brun noir, et

poli à l'intérieur ; certains knawels ne donnent qu'un ou deux insectes, tandis que d'autres en fournissent plus de quarante.

Vers la fin de juin, il sort de chaque grain un ver quelquefois velu, qui se transforme en nymphe et finit par devenir une mouche rouge, portant deux ailes blanches bordées d'écarlate. Ce sont les kermès mâles.

Les plus gros insectes sont les femelles et ne subissent point la même métamorphose. Ils produisent, par l'approche des mâles, des œufs qu'ils fixent sur de nouvelles racines où se présentent les mêmes phénomènes.

La récolte de ce produit se fait après le solstice d'été, quand le cocon est mûr et plein d'un suc purpurin ; une bêche creuse ou houlette sert à lever de terre la plante, à en détacher les insectes et à la remettre dans la même fosse.

Les insectes sont reçus dans un crible, où on les arrose de vinaigre, après les avoir secoués pour les dégager des corps étrangers. Le vinaigre peut être remplacé par de l'eau trèsfroide. Les graines sont ensuite exposées au soleil ou à la chaleur, pour sécher lentement sans perdre leur couleur. On sépare quelquefois les petits insectes des vésicules en les pressant dans les doigts ; ils forment alors de petites masses rondes.

Cette opération est délicate, car le suc colorant serait terni par une trop forte compression.

Linné a désigné ces insectes comme s'attachant aux racines du knawel, de la piroselle, du phalaris, du citron, du bouleau et du chêne vert.

Avant la découverte du Mexique, ces animaux étaient fort employés en teinture et se débitaient sous le nom de *graines d'écarlate*; quoique moins éclatante que celle de la cochenille, leur couleur est plus solide et est encore en usage.

Kermès minéral.

Anglais, CARTHUSIAN POWDER, KARTHAUSER PULVER; — allemand, MINERALISCHER KERMES ; — espagnol, ALKERMES, KERMES MINERAL ; — portugais, KERMES MINERAL ; — italien, KERMES MINERALE.

Le **kermès minéral**, *sulfate d'antimoine hydraté*, *poudre des chartreux*, *poudre alkermès* ou *aurifique minéral*, est une

poudre rouge insoluble dans l'eau, facilement divisible dans les huiles grasses, à demi-soluble dans les alcalis et soluble tout-à-fait dans l'acide hydro-sulfurique.

Il se prépare de deux manières, par la voie sèche ou par la voie humide. Le chirurgien Ligerie eut, pendant le dernier siècle, le monopole de cette préparation et vendit son secret en 1720, au gouvernement qui lui donna de la publicité. On l'employait dans les maladies aigües et chroniques, pour lever les obstructions, pour provoquer des évacuations et pour exciter la sueur; on en fait encore usage.

KÉTULE, arbre commun dans l'île de Ceylan, dont le bois est très-dur et qui donne par incision une liqueur agréable et rafraîchissante. Elle s'épaissit au feu et forme un sucre noir nommé *jaggori*, qui prend en se raffinant la blancheur du sucre de canne.

KIOCH, arbre du Japon hérissé d'épines et à feuilles grandes, pointues et dentelées. Ses fleurs, qui sont blanchâtres, ont cinq pétales disposés en ombelles. Sa semence est semblable à celle du lin.

KINA ou *kinkina*. (Voyez QUINQUINA).

KINATES, sels résultant de l'union de l'acide kinique avec les bases salifiables.

KININE. (Voyez QUININE).

KINO.

Latin, GURTTA-GAMBIR; — anglais, KINO; — allemand, KINOHARZ; — espagnol et portugais, KINO; — italien, CHINO.

Le **kino** est une substance végétale astringente, rougeâtre, noire, d'un brun foncé, résineuse et soluble dans l'eau. (Voyez GOMME KINO).

KIRSCH, *kirschenwasser* ou *eau de cerise*, eau-de-vie extraite par la distillation d'un vin fabriqué avec une cerise sauvage et ses noyaux. Son goût, qui varie suivant les procédés de préparation, a une saveur particulière. Sa couleur est brillante et blanche. Le kirsch perdrait son parfum caractéristique s'il était trop énergique. On le prépare en grand dans la forêt Noire et dans la Franche-Comté, d'où on l'envoie à Besançon qui en est l'entrepôt central. Le commerce le reçoit en tourilles de verre, en-

tourées de jonc, ou en futailles diverses. Il se vend au litre comme l'eau-de-vie.

Le kirsch doit être fort, et on doit veiller à ce qu'il ne provienne pas d'une distillation alcoolique de grains macérés sur des feuilles de pêcher ou de laurier-cerise.

KNAH, feuilles de l'alcana, arbrisseau de Barbarie, réduites en poudre, et dont les Turcs font un grand commerce. Ils les tirent d'Alexandrie en Égypte. (Voyez ALCANA).

KNAWEL, plante abondante en Pologne, dans le Palatinat de Kiovie et dans les lieux déserts et sablonneux de l'Ukraine, de la Padolie, de la Volhinie, du grand duché de Lithuanie et de la Prusse. Son nom lui a été donné par Borhaave. Sa racine nourrit la graine d'écarlate connue sous le nom de *kermès de Pologne*. (Voyez cet article).

KOSZDREWINA, nom hongrois donné à une espèce de mélèze qui croît sur les monts Krapachs ou Carpathes. Il est résineux et donne un baume appelé *baume de Hongrie*, qu'on dit être souverain pour les coupures.

KODDAGAPALLA ou *écorce de malabar*. (Voyez ce mot).

KUNIFF, boisson de Tartarie que l'on pourrait sans difficulté préparer eu Europe et même en France.

Elle s'obtient en mêlant huit litres de lait de jument avec deux d'eau et un de lait de vache ; le vase qui contient le tout est couvert d'un linge et placé dans un lieu frais où le mélange s'épaissit. Après vingt-quatre heures on le délaie, et on le laisse de nouveau reposer.

On attribue à ce liquide des propriétés tempérantes et confortatives.

KOUMIS, petit-lait de jument, préparé en Russie et bon contre les maladies de poitrine. Il doit se prescrire dans les premiers mois de l'été.

KROUPHOLITHE ou *pierre légère*, minéral qui se fond au chalumeau avec boursoufflement et phosphorescence. Il acquiert en refroidissant l'éclat vitreux d'un émail spongieux. Il se trouve en quantité près des bancs de Saint-Sauveur, dans les carrières de Rimeau (département des Hautes-Pyrénées).

KUPFFER-NICKEL. (Voyez NICKEL).

KUTRELLA. (Voyez RAM-TILL).

KUTS-YELLOU. (Voyez RAM-TILL).

KWAS, boisson russe préparée avec la farine de seigle, le seigle germé et l'eau. Elle sert à préparer des médicaments analogues à nos vins médicinaux et à la bière. Elle est fort salutaire.

L

LABDANUM.

Latin, LABDANUM; — anglais, LADANUM GUM; — allemand, LABDANUM, LADANUM, GUMMI LADANUM; — espagnol et portugais, GOMA LADANO; — italien, GOMMA LADANO.

LABDANUM PUR EN PAIN. LABDANUM TORTILLÉ.
— EN VESSIE.

Le **labdanum**, *ladanum* ou *gomme de labdanum*, est une résine qui suinte en gouttelettes sur les feuilles et les rameaux des cistes, arbrisseaux abondants dans l'île de Candie *(cistus creticus)*, et qui font partie de la *Polyandrie monogynie* de Linné.

Pour ramasser ce parfum, on se contente de peigner la barbe des boucs et des chèvres qui vont brouter ces végétaux, et on en retire la substance désirée dont on sépare les poils de l'animal. On en fait de petites masses en pains consistants, qu'on désigne dans le commerce sous le nom de *labdauum pur* ou *labdanum naturel.*

Quelquefois on fait fondre les masses obtenues et on passe le liquide à travers une toile pour l'enfermer dans de minces vessies. Le résidu qui provient de cette opération est très-impur et se met en baguettes roulées ou en tortillons qu'on nomme *labdanum tortillé* ou *intortis*. Il est empreint de quelques dessins; sa couleur est grise. Il se vend au poids net.

Le **labdanum pur** doit être d'un gris foncé, solide, poisseux, mou et d'une odeur balsamique rappelant celle de l'ambre gris.

Le **labdanum liquide** ou *en vessie* est pur et à demi-solide, d'un gris brun et plus fin en odeur que le précédent; en vieillissant, il durcit et devient friable.

Le **labdanum en tortillons** ou *intortis* est balsamique et rappelle la résine du pin franc.

Cette substance est nervale et arrête le sang. On la fait entrer dans la thériaque céleste, le baume hystérique et dans quelques emplâtres. On doit préférer la plus odorante. Elle est peu usitée en médecine, mais la parfumerie en obtient d'agréables préparations.

LABURNUM. (Voyez AUBOUR).

LAC-DYE ou *lac-lake*, nom donné par les Anglais, dans l'Inde-Orientale, à une matière colorante qu'on retire de la gomme laque en bâton, et qui peut remplacer la cochenille pour les belles couleurs écarlates. D'après MM. Edward Banckroft et Turnbull, on l'obtient en traitant la poudre de gomme laque en bâton par l'eau bouillante, à plusieurs reprises, en lui associant de la soude, et en y ajoutant ensuite de l'alun pour former un précipité qui se compose d'un sixième d'alumine et d'un tiers de résine. (Voyez *Ann. de Chimie et de Physique*, tome III, p. 225).

Cette substance nous a été fournie pendant un grand nombre d'années par les Anglais établis sur les bords méridionaux du Gange, sans que nous en connussions l'origine. L'un d'eux, le docteur Turnbull, homme recommandable, vint établir la première usine importante en ce genre à Mirzapore (province d'Allahabat). Ses produits ont toujours été préférés depuis vingt ans à ceux de ses concurrents. Lorsqu'il mourut, M. Pelletreau, de Bordeaux, lui succéda, et l'on peut affirmer qu'il a jusqu'à présent soutenu la haute réputation de son prédécesseur par la bonne qualité de ses produits.

Tous les lac-dyes que nous recevons sont en carreaux plus ou moins aplatis qui pèsent généralement de 30 à 60 gr.; leur surface est plus ou moins violette et tachée de blanc. Chaque carreau porte la lettre initiale du fabricant, ce qui facilite les choix de l'acheteur, car cette substance ne pouvait se classer qu'après

des essais propres à fixer sur sa qualité; aussi croyons-nous devoir signaler comme les plus recommandables pour le rendement en teinture les marques DT (doct. Turn.), DF, JRM, CFB, GC, FDB & C, [I], [E], JR & W, B, TL & RM et PE.

Malgré toutes ces désignations qui sont répétées sur chaque caisse contenant la préparation, il sera toujours prudent de s'assurer du rendement avant de faire une acquisition; à cet effet, on en écrasera dans un mortier et on versera dessus de l'acide hydro-chlorique en suffisante quantité; on joindra à cette pâte l'eau nécessaire, et on comparera la couleur obtenue avec celles que donnent les bonnes qualités déjà éprouvées.

Les lac-dyes nous arrivent en caisses de 50 à 60 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

LACERON. (Voyez LAITERON).

LADANUM. (Voyez LABDANUM).

LAITUE. (Voyez CHICORACÉES).

LAICHE. (Voyez LÈCHE).

LAINES.

Latin, LANA; — anglais, WOOL; — allemand, WOLE; — espagnol, LANA; — portugais, LAA; — italien LANA; — danois, ULD; suédois, ULL; — polonais, WELNA; — russe, WOLNA, SCHERST.

LAINE COMMUNE.
— PLATE.
— CRÉPUE.
— MÉTIS.
— MÉRINOS.
— DE TOISON.
— EN SUINT.
— EN SUIF.
— MÈRE.
— PELADE.
— EN BOURRE.
— EN BOURRE LANISSE.
— EN BOURRE TONTISSE.
— MORAINE.
— MORTIN.
— D'AIGNELIN.
— ÉCOUAILLE.
— LAVÉE.
— PEIGNÉE.
— DÉGRAISSÉE A FOND.
— CARDÉE.
— DE PILE.
— INTERMÉDIAIRE.
— D'ALLEMAGNE.
— DE FRANCE.
— D'AFRIQUE.
— D'ANGLETERRE.
— DE BRÊME.
— DE BUÉNOS-AYRES.
— DANOISE.
— D'ESPAGNE.
— D'HOLLANDE.

LAINE DE MEKLENBOURG.	LAINE D'ALPAGNE.
— DE MONTÉ-VIDÉO.	— DE VIGOGNE.
— DE MOSCOVIE.	— D'AUTRUCHE.
— DU PÉROU.	— DE FER.
— DE POLOGNE.	— DE GOSSAMPIN.
— DU PORTUGAL.	— PHILOSOPHIQUE.
— DE RIO-JANEIRO.	— PLOC.
— DE RUSSIE.	— DE SALAMANDRE.
— DE CACHEMIRE.	— ALBARAZIN.
— DE PACOS.	

La **laine** est le poil des agneaux, des béliers, des moutons et des brebis, animaux auxquels on donne le nom de *bêtes à laine.*

Ce produit se distingue en ce qu'il présente son brin en un filet solide comme une sorte de mucus durci, lié à une matière huileuse, grasse ou savonneuse. Ce mucus est insoluble dans l'eau froide ou chaude à toutes les températures, mais il résiste peu aux bains corrosifs. La matière huileuse qui y est inhérente lui sert de moelle, de sève et constitue ce qu'on nomme *suint* et *surge.*

Le suint se dissout dans l'eau froide et le surge se détache dans l'eau chaude mêlée de suint et alcalisée; cependant, après un certain temps, la laine lavée redevient grasse. On doit à cette propriété la douceur moelleuse des étoffes qu'on en tisse, car si on privait la laine des matières huileuses complètement, elle perdrait sa souplesse et durcirait.

Le brin de la laine prend sa substance vitale dans le tissu cellulaire bulbeux, rond ou ovale qui se trouve placé sous la peau de l'animal. Ce tissu se compose de deux membranes; la racine du brin traverse la première et soulève l'épiderme sans la percer, pour en former une gaine qui s'unit fortement à l'enveloppe de la membrane intérieure du bulbe.

Les praticiens affirment qu'on peut juger de la forme du brin à la simple inspection des pores de la peau.

On doit considérer dans les brins leur caractère, leur finesse, leur longueur, leur souplesse, leur force, leur élasticité et leur douceur. On les distingue en ondulés ou frisés, s'ils offrent des sinuosités irrégulières ; on nomme *vrille* le brin qui est en spi-

rale; *crépu* celui qui décrit une courbe unique; *plat*, *uni* ou *lisse*, celui qui présente un aspect particulier.

La finesse du brin et la mesure de son diamètre sont assez difficiles à déterminer, car malgré sa forme cylindrique, il est peu égal dans sa longueur et très-souvent plus fin à sa racine qu'à son extrémité; les premières laines d'agneaux sont seules régulières, car le brin de la brebis est très-pointu; la finesse ne se juge donc que par comparaison et par habitude, quoiqu'il existe des instruments destinés à cet emploi.

La longueur du brin s'évalue apparemment ou réellement ; dans le premier cas, on le laisse tel quel; dans le second, on le tire pour dissimuler la frisure. Dans le brin lisse et plat, la longueur apparente ne diffère guère de la longueur réelle.

La souplesse du brin est la propriété qui lui permet de s'allonger ou de se raccourcir sans se rompre, et de garder la forme et la direction qu'on lui donne.

La force du brin est la résistance qu'il faut vaincre pour le rompre.

L'élasticité du brin est la faculté qu'il peut avoir de reprendre sa première forme lorsqu'on la lui a fait perdre d'une manière quelconque.

La douceur du brin se reconnaît au toucher, et, règle générale, elle est d'autant plus grande que le brin est plus uni, plus plane et plus flexible.

La laine blanche est préférée à celles qui ont été naturellement colorées sur l'animal, de noir, de brun, de jaune, de roux ou de gris, ces dernières recevant difficilement de nouvelles teintes.

Les races, les climats, les pâturages et les soins donnés aux bêtes influent sur les produits qu'on en retire.

Il reste à faire subir aux laines françaises d'importantes améliorations.

Le commerce distingue trois espèces de laines : la laine commune, la laine métis et la laine mérinos.

La première se compose des laines plus ou moins frisées ou ondulées, le plus souvent lisses ou crépues. Les crépues sont fines, douces, souples, régulières et généralement de 8 à 10 cen-

timètres de longueur; elles proviennent des races communes de brebis.

Les laines plates ou lisses sont grossières et peu élastiques, mais assez douces; leurs mèches sont égales et longues de 8 à 30 centimètres.

Les premières longueurs nous viennent de Souabe et les dernières de Rio-de-la-Plata.

La **laine crépue** est ordinairement embrouillée, forte, inégale, rude et peu souple; la plus longue vient d'Afrique et a quelquefois 27 centim. de longueur. Elle est pointue et lisse à son extrémité, peu élastique, très-inégale et grossière vers sa base. On en rencontre quelquefois sur des mérinos de race suspecte, au-dessus de la toison ordinaire.

Ce produit se désigne par les noms de *laine bigotte, poil de chèvre* ou *poil de culotte*. Son analogie avec la laine crépue indique la mauvaise race de l'animal qui le fournit.

Les **laines métis** proviennent des béliers mérinos croisés avec des brebis communes. Le métissage saxon a été si bien compris, que les laines fournies par cette contrée rivalisent avec les mérinos. Le métissage ordinaire cependant donne une laine inégale et peu régulière.

Les **laines mérinos** se divisent en quatre classes, suivant leur finesse :

La première, à l'état brut, se compose de petites agglomérations de la grosseur d'une épingle environ, contenant de quinze à trente-cinq brins serrés et si uniformes qu'ils paraissent ne former qu'un seul filament; leur longueur varie de 5 à 6 centimètres.

La deuxième classe consiste en agglomérations plus grossières, plus aplaties et où les brins sont plus isolés. Elle est dite de belle finesse.

La troisième qualité ou finesse médiocre, est formée de mèches distinctes, diminuant de leur base à leur extrémité et finissant en pointe. Elles ont quelquefois plus d'un décim. de long, surtout les produits d'Espagne, nommés *largos mechas*.

La quatrième classe ou finesse inférieure présente des mèches très-pointues, très-embrouillées, peu agglomérées et dont

les brins sont très-égaux. Son ensemble rappelle les meilleures laines communes ; sa longueur est très-variable.

La **laine de toison** est le nom de la laine qui circule telle qu'elle a été coupée sur le corps de l'animal.

La **laine en suint**, *en surge* ou en *suif*, est celle qui n'a été ni lavée, ni triée. Chaque toison donne ordinairement quatre qualités, savoir : la mère-laine, la laine de la queue et des cuisses, la laine de la gorge, celle du ventre et la laine crottin.

Laine en suif. (Voyez LAINE EN SUINT).

La **laine-mère** ou *laine prime* est prise sur le dos et le col de l'animal. Elle est la plus estimée.

La laine seconde est celle qu'on recueille sur les cuisses et la queue de l'animal.

La laine tierce est coupée sur la gorge et le ventre.

La laine crottin, crotton ou rebut est composée de celle qui se détache au lavage et qui est garnie des excréments de l'animal.

La **laine pelade** est préparée par le travail des mégissiers et des chamoiseurs, qui passent les peaux qui en sont garnies à la chaux ; elle est de mauvaise qualité et s'emploie dans la grosse draperie.

La **laine de bourre** est celle qui tombe sous les claies quand on la bat pour la carder. On en fait des traversins et des oreillers.

La **bourre de lanisse** provient des draps peignés au chardon et tondus ensuite.

La **bourre tontisse** est la plus courte laine, résultant de la teinte des draps. Elle sert en applications dans les manufactures de papiers. On en fait aussi le savon de laine avec la lessive du savonnier; ce savon dégraisse promptement les toisons.

La **laine moraine**, qui provient d'animaux morts malades et dont les peaux ont passé dans les mains des mégissiers et des chamoiseurs, ne peut guère servir qu'à tramer certaines étoffes.

La **laine d'aignelin**, prise sur de jeunes agneaux ou de jeunes moutons, sert à fabriquer des chapeaux ; elle est très-douce et s'emploie, quand elle est blanche, à la fabrication des châles, des flanelles, des casimirs et des nouveautés.

La **laine écouaille** est le produit des laines d'agneaux lavées et assorties; elle sert à confectionner des châles et des draps légers. On la désigne quelquefois sous le nom d'*écouaille au procédé* ou *laine de peau*, obtenue avec plus de soin qu'à l'ordinaire.

La **laine lavée** est celle qui a subi une opération indispensable à son emploi. On la lave d'abord à chaud pour enlever le suint et les saletés; on la passe ensuite et on la fait tremper vingt-quatre heures dans une eau courante. Dès qu'elle est sèche, on l'emballe dans de très-grands sacs, le plus pressée possible, afin qu'elle ne s'altère pas.

Les laines subissent souvent dans les fabriques une dernière préparation de dégraissage au moment de leur emploi.

La **laine peignée** est celle qu'on passe entre les dents d'une carde pour la disposer à être filée. On la nomme aussi *laine d'estaim*, parce qu'elle sert à former le fil d'estame. Le rebut de cette opération s'appelle *laine peignon* et ne sert qu'aux rembourrures.

La **laine dégraissée à fond** est celle qui, après avoir subi le lavage et le dégraissage plus haut décrits, est repassée encore dans l'eau chaude du savonnier.

La **laine cardée** est celle qui, après avoir été bien préparée et arrosée d'huile, se passe entre deux cardes qui permettent de la filer et de la tisser en bas, en étoffes, en couvertures, etc., etc.

La **laine de piles** est celle qu'on trie lors de la tonte pour en former des piles de qualités différentes. Cette opération est usitée en Espagne. Son produit, nommé *pile des chartreux*, va de pair avec la prime de Ségovie.

Laine intermédiaire. (Voyez LAINE MÉTIS).

Laine d'Alpagne. (Voyez LAINE DU PÉROU).

Laine pacos. (Voyez LAINE DU PÉROU).

Laine de vigogne. (Voyez LAINE DU PÉROU).

Les laines de France se vendent lavées, sans triage, et se désignent sous les noms de *beauceronnes, picardes, sologne, médoc, béarnaises* et *baïonnaises*.

Les **laines beauceronnes** et **picardes** sont hautes de

mèches, fortes, nerveuses, supérieures et sont destinées à la bonneterie et à la draperie communes.

Les **laines sologne** sont basses de mèches, fines, molles, piquées de poils roux et de jarre ; elles servent à fabriquer des couvertures et de grosses étoffes.

Les **laines du Médoc** sont molles, basses de mèches, chargées de bruyère. Elles sont destinées à former des couvertures teintes et de grosses draperies.

Les **laines béarnaises** sont fortes, hautes de mèches et feutrées, mécheuses et réservées pour la filature.

Les **laines bayonnaises,** semblables aux précédentes, ont le même emploi, mais sont moins estimées.

Cet article circule en longues balles de 100 à 150 kil.

Les principaux marchés français où l'on en trafique sont établis :

A Châlons-sur-Marne (laines de Champagne).
Provins (laines à dos de la Champagne et en suint de la Brie).
Chartres (mérinos métissés en suint).
Saint-Quentin (laines de Picardie et de Normandie).
Châteaudun (laines inférieures de Chartres).
Bordeaux (laines des Landes et du Médoc).
Levraux (Indre-et-Loire), (laines du Berry et de la Sologne).
Chatauroux, Beaucaire et Toulouse (produits indigènes).

Les **laines d'Allemagne** arrivent en France, lavées à dos ou battues sur des claies, et pelotées en manchons contenant plusieurs toisons chacun. Elles sont molles, douces et soyeuses. Celles de Saxe, dites *électorales*, sont les plus belles que l'on connaisse et servent à tisser des draps fins. Elles parviennent en balles de 150 à 180 kilogr., doublement emballées en toile fine.

Les principaux marchés en sont établis à Dresde, à Leipsik, à Stettin, à Breslau, à Magdebourg, à Kœnigsberg et à Berlin. Les premières qualités y sont désignées sous le nom d'*electa*, les secondes de *primes*, les troisièmes de *secondes* et les quatrièmes de *troisièmes*.

Les **laines d'Afrique** arrivent à Marseille en suint et ordinairement chargées d'un sable très-fin, jaune ou rougeâtre. On les lave à chaud et on les classe en refines, fines, secondes, exor-

tes, grises et noires. Celles qui arrivent des états du Maroc, de Fez et de Tunis sont fortes, nerveuses et mêlées à des chardons. Celles d'Alger sont moins jarreuses et plus nettes. Celles d'Oran, inférieures aux précédentes, sont plus colorées.

Cet article, réservé à la grosse draperie et aux couvertures, arrive en balles de toile d'ortie de 100 kilogr. environ.

Les **laines d'Angleterre**, très-renommées pour leur finesse et leur beauté, se divisent en laines longues et en laines courtes. Les longues les plus estimées sont celles de Lincolnshire, de Teeswater, du Devonshire, des Exmoor et du Disley. Les courtes les plus recherchées sont celles du Dorsetshire, du Hereford ou Ryeland, de South-Down, de Norfolk, de Cheviot, et de Shetland.

Ce produit est réservé à la fabrication des étoffes rares, à cause de son brillant et de sa finesse; mais quoique depuis 1825 son importation soit permise, il en circule peu.

Les **laines de Brême**, qui nous parviennent en toisons, ont des poils jarreux, cotonneux à leur racine, et qu'on nomme *pompes de Brême ;* elles sont recueillies en hiver. Les laines d'été se nomment *poils de Brême*, et sont plus cassées, plus douces, plus tendres et moins feutrées que les précédentes.

Ce produit, lavé à dos, est en majorité d'un gris noir et est réservé à la chapellerie et aux lisières des draps.

Les **laines de Buénos-Ayres** sont fortes, hautes, plates, remplies de chardons et bariolées de noir et de blanc. Celles de Monté-Vidéo et de Rio-Janeiro nous arrivent avec celles-ci en suint ou préparées. On en fait de grosses étoffes et des matelas. Elles s'emballent en cuir ou en toile; les colis pèsent de 150 à 200 kilogr.

Les **laines danoises** sont ardoisées, mécheuses, douces, brillantes et feutrées. On les emploie dans la chapellerie et on les classe en diverses qualités, dont la première est nommée *laine de Hambourg*.

Les **laines d'Espagne** se distinguent sur les lieux par différents noms : la laine *rafinos* se trouve sur le dos, les épaules, les flancs et les côtés du cou de l'animal; la laine *finos* se recueille sur le chignon, l'arête supérieure du cou, les hanches,

le genou, l'épaule, le ventre et la gorge; la laine *tercero* compreud celle du jarret de derrière, de la hanche, du genou de devant et de la partie inférieure de la gorge; la laine *ceyda* se trouve aux extrémités et sur les parties non désignées plus haut; les plus beaux échantillons proviennent des troupeaux voyageurs qui émigrent vers la fin de mars de l'Estramadure vers les montagnes de la Sierra et les environs, et de Madrid jusques aux bords de l'Èbre, près Logrono. Ces qualités sont dites *léonaises.* Les ségovianes viennent ensuite et valent 1/7 de moins. Les sorianes enfin valent 2/7 de moins.

Les ségovianes sont recueillies sur les troupeaux nou voyageurs (*estantes* ou *peares*) qui stationnent en Estramadure, dans les deux Castilles, dans l'Aragon et dans la Navarre.

L'Estramadure donne des laines *caceres* analogues aux ségovianes et très-estimées. Les *séréna* ou secondes et les troisièmes qualités nommées *tierra de barros*, comprennent les laines du Portugal.

Les laines des deux Castilles présentent les mêmes caractères que celles de l'Estramadure, mais ont moins de finesse.

Les laines d'Aragon, *molines* et *ubarrins*, ont quelquefois assez d'éclat pour jouer les sorianes, mais sont moins recherchées pour la fine draperie.

Les laines fines de Navarre proviennent des troupeaux péares, établis sur les bords de l'Ebre, entre Soria et Lograno, et se trient dès la tonte. Leur seconde qualité, nommée *fleureton,* est fournie par les troupeaux d'Estella, de Corolla, de Peralta et de Tudela, et sont presque toutes noires.

Les laines de la haute Navarre et des vallées basses avoisinant les provinces basques, de la Biscaye, de Guipuscoa et d'Alava, sont communes et propres à confectionner les grosses draperies et les matelas.

Ces produits sont forts, nerveux et durs. On les emploie dans nos fabriques concurremment avec nos mérinos et nos métis. Ils arrivent en balles de grosse toile de 50 à 130 kilogr., soit de l'Espagne, soit du Portugal. Les colis portent une lettre désignant les qualités : la supérieure porte la marque R, la deuxième F, la troisième O. Les débris qui restent forment deux basses

qualités dont la meilleure est marquée K et l'inférieure T. Les laines d'agneaux sont désignées par l'initiale A.

Les **laines de Hollande**, prises dans la Poméranie et dans les environs de Dantzick, sont presque toutes dirigées sur la Flandre, où on en fait des tricots et des draps.

Les **laines de Hongrie, de Pologne et du Mecklenbourg** sont fortes, feutrées, mécheuses, galeuses, grisâtres et communes. Elles arrivent en balles de 120 à 150 kilogr.

Les **laines du Levant** sont, après le lavage, d'un blanc laiteux et chargées de sable grisâtre.

Les **laines de Smyrne** sont molles, douces, jarreuses et galeuses. Les laines de Taganrock et du littoral de la Crimée offrent les mêmes caractères, mais sont plus grossières et plus mécheuses.

Les **laines de Constantinople, d'Andrinople, de Para** et des environs, sont plus nerveuses que celles-ci, plus nourries et moins jarreuses.

Les **laines de Salonique** ont les mêmes caractères, mais sont plus fines. On destine toutes ces laines aux mêmes emplois que celles d'Afrique. Elles arrivent à Marseille en balles entourées d'un tissu fait avec le jarre du chameau ou de la chèvre; elles pèsent de 70 à 150 kilogr.

Laines de Mecklenbourg. (Voyez LAINES DE HONGRIE).

Laines de Montévidéo. (V. LAINES DE BUÉNOS-AYRES).

Laines de Moscovie. (Voyez LAINES DE RUSSIE).

Les **laines du Pérou** sont fournies par des brebis plus grandes que les nôtres et d'une espèce particulière. Ce quadrupède ruminant se nomme sur les lieux *paco-alpagne* ou *alpaco*, et en Europe *lama*. Sa hauteur est d'environ un mètre et demi; son corps a deux mètres de long, son cou est très-allongé. Sa laine, qu'on appelle *alpagne* ou *paco*, se mélange avec celle de vigogne et sert à la fabrication des chapeaux et des étoffes. Elle arrive en balles de 50 à 100 kilogr. couvertes d'une toile en laine.

Les **laines de Pologne** sont les plus fines des laines du nord.

Les **laines du Portugal**, semblables à celles d'Espagne,

passent ordinairement pour des laines de Ségovie. Elles donnent des draps très-doux qui ont l'inconvénient de se rétrécir dans le sens de leur longueur. (Voyez LAINES D'ESPAGNE).

Les **laines de Rio-Janeiro** ont un certain rapport avec celles de Buénos-Ayres, mais sont moins chargées de chardons et de carratillas, plantes indigènes; aussi leur donne-t-on la préférence.

Les **laines de Russie** fines peuvent s'assimiler à celles de France dont elles ne possèdent pas d'ailleurs toutes les qualités. Elles sont maigres, tendres, et arrivent presque toutes de la Russie méridionale par Odessa, en balles carrées et pressées de 150 à 200 kilogr. Ces colis sont couverts d'une natte formée de l'écorce du bouleau.

Laine cachemire. (Voyez DUVET DE CACHEMIRE).

Laine de paco. (Voyez LAINE DU PÉROU).

Laine d'alpagne. (Voyez LAINE DU PÉROU).

La **laine de vigogne** se coupe sur un animal de la grandeur d'une chèvre et de la figure d'une brebis. Il est très-commun à Arica et à Lima. Les Espagnols l'appellent *vicuna.* Son pied est fourchu comme celui du bœuf et il porte sa tête comme le chameau; sa marche est rapide et on l'emploie à transporter de légers fardeaux.

Ce produit est brun cendré, quelquefois taché de blanc, et se divise en trois sortes, savoir : la laine fine, la carmeline ou bâtarde et le pelotage; cette dernière est peu estimée.

Cet article, qui s'emploie dans la fabrication des chapeaux, mélangé avec le poil de lapin et de lièvre, nous arrive en balles de 50 à 100 kilogr., couvertes d'un tissu de laine.

La **laine d'autruche** ou *laine peloc* est un poil qu'on prend sur le corps de cet animal et qui sert à former les lisières des draps fins. (Voyez FIN D'AUTRUCHE).

Laine de fer, nom improprement donné à l'oxyde de zinc qui se volatilise pendant la fusion des minerais de fer contenus dans la calamine. Il retombe sous la forme de flocons ou filets blancs, très-déliés, semblables à des flocons de laine.

La **laine de Moscovie** est un duvet très-fin qui se trouve entre les jambes du castor et dont on se sert dans la fine chapellerie.

La **laine gossampin** est un duvet cotonneux, commun dans les fruits et dans les fromages.

Laine philosophique, terme chimique par lequel on désignait autrefois la *laine de fer*. (Voyez ces mots).

Laine peloc. (Voyez FIN D'AUTRUCHE).

Laine salamandre, nom donné par des charlatans à l'amiante, lorsqu'ils prétendaient que ce minéral filamenteux et soyeux était le poil d'un quadrupède vivant dans le feu. (Voyez AMIANTE).

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
	PARIS.
LAINES FRANÇAISES et ÉTRANGÈRES EN SUINT.	Se livrent sans emballage, tare nette. On accorde 4 p. 0/0 de don sans liens ou avec liens de ficelle, et 5 0/0 avec liens en paille ou autres que ceux de ficelle.
LAINE LAVÉE A DOS. — PELURE.	Tare net. On accorde 2 0/0 de don avec ou sans liens. Tare nette. On accorde 2 0/0 de tare. Quand ces deux sortes de laines sont emballées, l'emballage reste à l'acheteur.
— LAVÉE A FROID OU A CHAUD.	Tare nette. — Ces laines se livrent emballées sans aucun frais pour l'acheteur. La toile pour les sacs en toile, crin ou bourre, se fixe à tant par balle, en vidant et pesant deux ou quatre balles, au choix du vendeur et de l'acheteur.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
LAINE LAVÉE A FROID OU A CHAUD.	Dans le eas où les emballages présenteraient entr'eux une trop grande irrégularité, la tare serait réglée de gré à gré. Pour les laines emballées en euir, si l'aeheteur aeeepte le poids brut, l'emballage lui appartient. Si au contraire, il veut la tare, l'emballage reste au vendeur.
HAVRE.	
LAINE D'ALLEMAGNE. — DE RUSSIE. — D'ESPAGNE.	On aeeorde 3 0/0 en simple emballage, ou tare nette, au ehoix de l'aeheteur, sur le poids commun reeonnu d'une quantité égale d'enveloppes lourdes et légères.
— ROMAGNE. — POUILLE. — BOHÊME. — HONGRIE. — AIGNELIN. — BERRY. — ROUSSILLON. — LANGUEDOC. — DE CHEVRON TRAVAIL	On aeeorde 6 p. 0/0.
ALINES FRANÇAISES et ÉTRANGÈRES.	8 0/0, emballage de erin.
— VIGOGNE DU PÉROU.	12 demi-kil. par suron, simple euir.
— DE BUÉNOS-AYRES.	3 0/0, simple toile et euir.
NANTES.	
LAINES DE TOUS LES PAYS.	Emballage de toile....par balle. 4 0/0 Emballage de laine ou crin..... 6 0/0 En surons de euir.................. 12 0/0

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
MARSEILLE.	
LAINE DE TOISON.	Tare nette.
— PELADE.	Sans tare, emballage de crin 1 0/0
— D'ALEP.	id id id id
— LAVÉE.	Tare nette.
— DE CHEVRON.	Emballage, 4 0/0 ; plus 2 0/0 pour la chemisc en toile, et 1 0/0 si elle est cn coton, avec faculté de ne peser qu'avec la chemise.
— DE SÉGOVIE.	5 kil. 7 hect. par balle.
— DE TUNIS. — D'ANDRINOPLE. — DE TRESQUILLE. — DE SALONIQUE. — DE SALÉ. — D'ALGER. — DE CANDIE. — DE CONSTANTINOPLE. — DE SMYRNE. — DE LA CAVAL et SURGE	Emballage en toile......... ..... 2 p. 0/0 Emballage de crin.............. 3 p. 0/0
— D'ESPAGNE. — D'ANDALOUSIE. — D'ARAGON.	Tare 4 p. 0/0 avec faculté de faire tare nette.
— DE MORÉE. — DE POUILLE. — DE ROME. — D'AGNELIN.	Tare 4 p. 0/0.
BORDEAUX.	
LAINE DU PAYS.	Se livre au poids brut.
— DU PÉROU.	En balles de 75 à 150 kil... 4 p. 0/0.
— DE BUÉNOS-AYRES.	En balles cerclées en fer.... 8 p. 0/0. d°. en suint d°. .... 10 p. 0/0. 2 0/0 de plus pour balles trop humectées.
— DU CHILI, désignée TALCAGUANO.	En vracs réunis par brassées attachées avec des joncs........... 3 0/0.

LAITS.

Latin, LAC, LACTIS ; — anglais, MILK ; — allemand, MILCH ; — espagnol, LECHE ; — portugais, LEITE ; — italien, LATTE.

LAIT D'AMANDES.
— D'AMANDES TÉRÉBENTHINÉ.
— AMMONIACAL.
— D'ANESSE.
— DE BEURRE.
— DE BREBIS.
— DE CHAUX.
— DE CHÈVRE.
LAIT DE FEMME.
— DE JUMENT.
— DE LUNE.
— DE POULE.
— DE SOUFRE.
— DE VACHE.
— VÉGÉTAL.
— VIRGINAL.

Le **lait** est un liquide d'un blanc mat, doux, sucré et plus ou moins aromatique, suivant l'espèce de végétaux dont s'est alimenté l'animal qui le fournit. Sa consistance varie suivant son origine; il est toujours plus pesant que l'eau. Avec la femme, les quadrupèdes et les cétacés sont les seuls animaux qui en fournissent. Le lait de vache est le plus nourrissant.

Les anatomistes considèrent cette substance comme une humeur provenant immédiatement des organes digestifs, avant de poursuivre la circulation ordinaire. Leur opinion est fondée sur la promptitude avec laquelle il prend l'odeur et la saveur des aliments dont se nourrit l'animal qui le produit.

Boerrhave soumit à l'ébullition du lait et de la potasse liquide. Le mélange devint presque aussitôt sanglant, ce qui peut faire croire que les élements constituants de ce liquide sont à peu près les mêmes que ceux du sang.

Lait d'amandes, émulsion d'amandes obtenue dans l'eau.

Lait d'amandes térébenthiné, émulsion semblable à la précédente à laquelle on joint de la térébenthine divisée préalablement par un jaune d'œuf.

Lait ammoniacal, émulsion obtenue par la combinaison de la gomme ammoniaque et de la gomme arabique dans du sirop et de l'eau distillée d'Hyssope.

Le **lait d'ânesse** est presque semblable au lait de femme; sa couleur, son odeur et sa densité sont les mêmes. Il se recou-

vre promptement d'une crême et l'on peut en retirer un beurre mou, blanc, insipide et se mélangeant facilement au lait de beurre. Il contient moins de matière solide que le lait de vache, mais il est peu sucré. On l'administre contre les faiblesses d'estomac et la phthisie.

Le **lait de beurre** ou *bas-beurre* se compose de sérum, de lait et de quelques parties butireuses et caséeuses. Il provient ordinairement d'une crême de lait soumise au battage. On peut l'employer comme aliment, comme délayant et comme rafraîchissant. Il peut remplacer le petit-lait. (Voyez ce mot).

Le **lait de brebis,** presque pareil à celui de vache, donne une grande quantité de crême et de beurre peu consistant. Son aspect est gras et visqueux.

Lait de chaux, chaux pulvérisée suspendue dans l'eau.

Le **lait de chèvre**, semblable au lait de vache, est plus consistant et très-généreux en crême. On en fait un beurre blanc d'un goût exquis. S'il est écrémé, il se coagule comme celui de vache et le caseum qu'il fournit est très-abondant. Les enfants qui s'en nourrissent sont ordinairement très-vifs.

Le **lait de femme** est plus sucré que celui de vache. Il donne une crême abondante et un beurre jaune ou blanc. Il se coagule très-difficilement.

Le **lait de jument**, plus consistant que le précédent et moins que celui de vache, donne une crême jaunâtre dont on fait difficilement du beurre. Il est très-sucré.

Le **lait de lune** est un carbonate calcaire qui tombe en graines de la pierre à chaux exposée à l'air libre et qu'on délaie dans de l'eau. (Voyez CARBONATE CALCAIRE).

Le **lait de poule** est une combinaison d'un jaune d'œuf, d'une demi-once de sucre, d'un peu d'eau et d'essence de fleur d'oranger.

On fait usage de cette émulsion animale contre les enrouements, prise une ou deux fois par jour et avant de se coucher.

Le **lait de soufre** est une liqueur laiteuse qu'on obtient en décomposant un hydro-sulfate liquide par un acide. Sa blancheur est due à la division du soufre, d'abord en suspension dans le liquide, mais qui se précipite en peu de temps.

Le **lait de vache** est très-opaque et très-nourrissant ; à la

température ordinaire, il se divise en trois parties. Sa superficie se couvre d'une crême blanche et onctueuse contenant du beurre, du caséum et un peu de sérum; au-dessous est le caséum, plus blanc que la crême et opaque comme elle; enfin vient le sérum ou petit-lait liquide, jaune verdâtre, transparent et doux. Il se compose d'eau, d'acide, d'un peu de caséum, de sucre, de lait et de divers sels.

La crême étant enlevée, le lait devient blanc bleuâtre, et par la fermentation, le petit-lait se sépare de lui-même; à l'action continue de l'air, il devient très-acide. On peut en obtenir un excellent vinaigre par la distillation.

A l'action de la chaleur, ce corps se couvre d'une pellicule formée par le caséum, et qui, étant enlevée, est presque aussitôt remplacée par une autre. Cette couche retient dans le mélange le liquide vaporisé par l'ébullition, et donne au lait la propriété de se soulever et de dépasser les bords du vase qui le contient.

Cette substance se falsifie avec de l'eau, de la farine ou des jaunes d'œufs délayés. On reconnaît ces fraudes, soit par le peu de consistance du liquide, soit par sa facilité à se brûler au fond du vase, soit avec un pèse-lait qui détermine son degré de pureté.

Le **lait végétal** est un suc laiteux retiré de quelques végétaux, tels que le figuier et les euphorbes.

Le **lait virginal** est une dissolution de teinture résineuse de benjoin dans l'eau d'acétate de plomb. Il s'emploie comme cosmétique pour adoucir la peau, qu'il dessèche au contraire et abime le plus souvent.

LAITIER, matière vitreuse surnageant sur le fer fondu, dans les creusets pratiqués à la base des fourneaux où l'on traite la mine de fer.

Ce corps est un verre imparfait, vert, blanchâtre, bleu ou jaune, contenant une partie d'oxyde de fer vitrifié. Il participe de la gangue de la mine, du sable et de la castine; il se gerce et se brise au contact de l'air y étant exposé subitement; mais s'il refroidit par degrés, on peut le recueillir et le recuire de nouveau; il acquiert ainsi une grande dureté; en Suède il sert à bâtir et à paver après avoir reçu une forme carrée.

LAITON.

Latin, AURICHALCUM; — anglais, BRASS; — allemand, MESSING; — espagnol, LATON; — portugais, LATAO; — italien, OTTONE; — danois, MESSING; — hollandais, MESSING LATOEN; — polonais, MOSSIADZ; — russe, SELENOIS, MJED, LATOUN; — suédois, MESSING.

Le **laiton**, *cuivre jaune* ou *pinchebec*, s'obtient par l'alliage de trois quarts de cuivre rouge épuré et d'un quart de zinc. Sa couleur rappelle celle de l'or. Pour le ductiliser, on dispose en rang des lames de cuivre dans des creusets, et on les stratifie avec de l'oxyde de zinc natif ou pierre calaminaire mêlée avec du charbon. On fait rougir la combinaison qui produit un métal mixte, jaune pâle, très-fusible et peu oxydable.

Cet alliage est un des plus importants pour le commerce. On unit quelquefois cinquante parties de cuivre, quarante de zinc et deux ou trois de plomb pour le produire. On substitue souvent au carbonate de zinc ou pierre calaminaire le sulfure de zinc ou blende, grillé préalablement dans un four à réverbère pour dégager son soufre. Le laiton se coule en planches de 40 à 45 kilogrammes, dans des moules de granit; il passe ensuite aux laminoirs pour en sortir en fils ou en minces lames. On en fait des instruments à vent, des cors de chasse, des trompettes, etc. On l'emploie de préférence au cuivre rouge pour fabriquer des vases et des instruments de cuisine ou de pharmacie. On doit veiller à ce qu'il soit bien sec et ne s'oxyde pas. Il sert aussi à faire des instruments de mathématiques, des rouages d'horlogerie, des caractères d'imprimerie, des roulettes, des poulies, des cordes d'instruments et des épingles.

Le similor, l'or de Manheim et l'alliage du prince Robert sont des variétés de laiton dont les proportions de cuivre et de zinc sont différentes. Pour lui donner la nuance réelle de l'or, on mélange quatre parties de cuivre et une de zinc, et après avoir donné au métal sa forme définitive, on le trempe dans l'acide azotique, on le décape avec l'acide sulfurique, on le sèche et on le vernit.

La Suède, l'Allemagne et l'Angleterre produisent beaucoup de

laiton sous forme de gâteaux, de lingots et de plaques. Les premiers sont le moins estimés et se composent de 20 kilog. de calamine, de 17 de cuivre et de 17 de mitrailles ou rognures de planches de cuivre. Cette combinaison produit à la fonte 43 à 44 kilogrammes de cuivre jaune. Le laiton en lingots donne peu de déchet et est plus recherché.

LAITRON DOUX, *laitron commun*, *laceron* ou *palais de lièvre*, plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné, nommée par lui *sonchus oleraccus laciniatus*. Elle pousse une tige de 4 à 5 décimètres, creuse en dedans, tendre et purpurine. Ses feuilles sont longues, lisses, laciniées, dentelées et alternes, les unes pétiolées, les autres sessiles et amplexicaules. Les fleurs naissent à ses sommités par bouquets de demi-fleurons jaunes ou blancs. Son calice devient un fruit soutenant des semences oblongues, rougeâtres et aigretées. Sa racine est petite, blanche et fibrée.

Ce végétal contient un suc laiteux et se mange en salade ou cuit. Les lièvres en sont très-friands. Il est rafraîchissant, apéritif et s'emploie avec succès dans les maladies inflammatoires des viscères et dans les dérangements des nourrices.

LAITUES.

Latin, LADUCA ; — anglais, LETTICE ; — allemand, LATTICH, LAKTUK, SALAT ; — espagnol, LECHUGA ; — portugais, ALFACE ; — italien, LATTUGA.

LAITUE DE BREBIS.	LAITUE DE LIÈVRE.
— DE CHÈVRE.	— MARINE.
— DE CHIEN	— DE MURAILLE.
— CRÉPUE.	— POMMÉE.
— CULTIVÉE.	— ROMAINE.
— FRISÉE.	— VIREUSE.

La **laitue** est une plante dont les botanistes distinguent cinquante-cinq espèces, la plupart cultivées et les autres sauvages. Nous ne nous occuperons que de quelques-unes.

La **laitue de brebis** ou *mâche* est une plante de la *Diandrie monogynie* de Linné, nommée par lui *valeriana olitoria*. Elle est annuelle et commune en Europe, dans les champs et les jardins potagers, où les agriculteurs la nomment *doucette*, *bour-*

sette, blanchette, clairette, salade de chanoine et *poule grasse;* sa tige, qui s'élève à 2 ou 3 décim., est cylindrique, glabre et un peu cannelée; ses feuilles sont allongées, sessiles, étroites, entières et quelquefois dentées; ses radicales sont semblables à des spatules; ses fleurs sont violacées, blanchâtres et réunies en petits bouquets aux sommets de ses rameaux. Son fruit est arrondi, glabre et légèrement comprimé.

Ce végétal est apéritif.

Laitue de chèvre, nom générique des euphorbes.

Laitue de chien, nom générique du chiendent et du pissenlit.

Laitue crépue, variété de laitue à feuilles découpées, crépues et à tête arrondie.

La **laitue cultivée** est une plante de la *Syngénésie égale* de Linné, qui, à l'état sauvage, semble être le *virosa* ou le *quercina* de sa nomenclature, et qui, par les soins des hommes, est devenue douce et salubre.

Lorsqu'on la laisse fleurir, elle pousse une tige droite, cylindrique, épaisse et ramifiée. Ses feuilles sont sessiles, oblongues, arrondies au sommet et ondulées sur les bords. Ce genre ne présente jamais une tête arrondie.

Laitue frisée. (Voyez LAITUE CRÉPUE).

Laitue de lièvre. (Voyez LAITRON COMMUN).

La **laitue marine** comprend toutes les espèces d'ulves à expansions larges, communes sur les côtes de la mer.

Laitue de muraille. (Voyez LAITRON COMMUN).

La **laitue pommée** porte des feuilles nombreuses, pressées et formant une tête allongée.

Ces plantes, qui exigent peu de soins, sont remplies d'un suc rafraîchissant, qui convient aux tempéraments robustes. On en retire un extrait que Young nomme *opium de laitue,* les Anglais *lactucarium* et les Français *thridace.*

La **laitue vireuse** est une plante de la *Syngénésie égale* de Linné, qui croît sur les murailles, dans les haies et sur les bords des chemins. Elle est bisannuelle. Sa tige s'élève à un mètre environ et se ramifie dans le haut. Ses feuilles sont grandes, entières, dentelées, à nervures épineuses et diminuent en remontant. Ses fleurs sont jaunes et disposées en panicules ra-

meuses à l'extrémité des branches. Ses fruits portent uue aigrette soyeuse, formée de poils blancs et brillants.

Ce végétal est lactescent et possède une odeur vireuse. M. Orfila le croit narcotique et vénéneux. On l'employait autrefois dans l'asthme, la jaunisse et l'hydropisie. Aujourd'hui, on en retire un extrait qu'on prend par doses de 4 décig. à 10 gram.

LAMANTIN ou *vache marine*, animal mammifère amphibie, qui se rencontre dans l'océan Pacifique, près du Kamtschatka. Il acquiert jusqu'à 7 à 8 mètres de longueur. Sa tête est semblable à celle d'un veau, mais son museau est plus large et son menton plus gros. Ses yeux sont petits, sa vue faible et son ouïe très-fine ; ses oreilles consistent en deux trous très-petits, et il n'a point d'incisives dans sa mâchoire ; ses épaules recouvrent deux petites pattes semblables à des mains, qui lui servent de nageoires et qui sont garnies de quatre doigts onglés. Il se rétrécit subitement à la moindre crainte. Sa queue a la forme d'une pelle à four. Sa peau est plus épaisse que celle du bœuf ; la femelle, qui fait ordinairement deux petits à la fois, va toujours de compagnie avec le mâle.

La chair du lamantin à le goût de celle du thon. Sa graisse et son lard se mangent comme le beurre, et son cuir s'emploie à faire des souliers.

LAMARIE, plante commune sur les bords de la mer, qu'on ramasse avec la soude et dont on fait le salicort. (Voyez SOUDE).

LAMAS ou *alpacas*, espèces de chameaux originaires du Pérou, du Chili et de la côte méridionale de l'Amérique du Sud. Ils viennent par troupes nombreuses et sauvages ; ils sont couverts d'une toison fine dont la laine est très-précieuse. On n'a pu acclimater cet animal en Europe.

LAMBRUS. (Voyez VIGNE SAUVAGE).

LAMIER ou *pain de poulet*, plante de la *Didynamie gymnospermie*, famille des labiées. Elle est vivace et annuelle. En Europe, on en compte quinze espèces fort odorantes ; les volailles en mangent les jeunes rejetons.

LAMPROIE, poisson dont on distingue deux espèces ; l'une de fleuve et l'autre de mer. Il se nourrit d'insectes et de vers. Sa chair est molle, visqueuse et a besoin d'être rehaussée par un assaisonnement.

LAMPSANE, plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui pousse une tige ronde, cannelée, rougeâtre, creuse, rameuse et de 1 mètre de hauteur environ; ses feuilles radicales sont semblables à celles du laitron, mais celles qui sont à sa partie supérieure sont oblongues, étroites, pointues et sessiles. Ses fleurs naissent au sommet de ses branches, en bouquets ronds à demi-fleurons jaunes. Elles sont soutenues par un calice découpé. Ses semences, contenues dans une enveloppe, sont longuettes, déliées, pointues et noirâtres; sa racine est simple, fibrée et blanche.

Ce végétal croît dans les champs, le long des chemins et dans les jardins. Son suc est laiteux et amer; il est rangé au nombre des plantes potagères et possède des propriétés émollientes, rafraîchissantes et laxatives, pris en infusion ou mangé cuit. On en fait des cataplasmes et un onguent contre les gerçures, en l'infusant dans de la graisse.

LANGUE DE CERF. (Voyez SCOLOPENDRE).

LANGUE DE CHIEN. (Voyez CYNOGLOSSE).

LANGUE DE SERPENT ou *herbe sans couture*, plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, qui croît à la hauteur de 1 ou 2 décimètres Son pétiole soutient une feuille grasse, charnue, lisse, droite et quelquefois large et arrondie. Sa saveur est douce et visqueuse. Du haut de son pétiole sort un fruit aplati, à bords relevés et divisé en petites cellules renfermant une poussière très-fine. Ses racines sont fibreuses.

Ce végétal se rencontre dans les prés, les marais et les lieux humides. Il est vulnéraire, dessicatif, résolutif, consolidant et bon contre les hémorrhagies et les inflammations.

LANHO, nom chinois du *Lolea fragrans* de Linné; c'est avec sa fleur qu'on parfume le thé. (Voyez THÉ).

LAPEREAU. (Voyez LAPIN).

LAPPA MAJOR, nom adopté par la *Flore française* pour désigner la *bardane*. (Voyez BARDANE)

LAPILLO, matière pulvérulente, pozzolane d'un gris noirâtre, produit volcanique que l'on trouve aux environs des cratères. Il contient souvent des grenats et des schorls à angles ramollis et encroûtés.

On le mêle à la chaux vive détrempée dans l'eau pour préparer un ciment qui durcit à l'humidité.

LAPIN.

Latin, CUNICULUS ; — anglais, CONY, RABBIT ; — allemand, KANASTERTOBACK, KNASTER, KANINCHEN ; — espagnol, CONEJO ; — portugais, COELHO, LAPARO ; — italien, CONIGLIO.

Le **lapin** ou *connil* est un animal plus petit que le lièvre et qui lui ressemble beaucoup. Il en existe de gris, de blancs, de jaunes et de noirs. Sa tête rappelle celle du chat, mais ses oreilles sont plus grandes et plus droites ; ses yeux sont grands ; sa gueule est garnie de quatre dents incisives séparées, par un espace, des dents molaires qui sont tubéracées et ne peuvent déchirer les aliments. Sa queue est courte, grêle et très-garnie de poil.

Sa femelle se nomme *lapine*, et, quand elle est vieille, *haze*.

Cet animal vit en plein champ et fait de grands dégats dans les terrains par les terriers qu'il y pratique. On l'habitue à la domesticité dans des places entourées de murs ou d'eau qu'on appelle *garennes*.

Il multiplie facilement. La chair des lapins de garenne est fade, à cause de leur nourriture, et n'a jamais le fumet de celle des lapins sauvages.

La femelle peut donner tous les mois cinq à six lapereaux. La peau de cet animal donne une fourrure, et son poil, mêlé à la laine, peut se filer et se tisser. La chapellerie en fait des feutres et des chapeaux.

LAPIS.

Latin, LADJEVERD ; — anglais, AZURE-STONE, LAPES LALULI ; — allemand, LASURSTEIN LAPIS LAZULI ; — espagnol, LAPIS LAZULI ; — portugais, LAPIS LAZULI, LAPIS LAZULOO LAPIS LASIL ; — italien, LAPIS LAZZULI, LAPIS LAZZURIA, LAPIS LAZOLI.

LAPIS LAZULI.	LAPIS DENTALIS.
— D'ESPAGNE.	— INTALIS.
— COMPOSÉ.	— HÉMATITES.
— MAGNES.	— BÉZOARD.
— JUDAÏCUS.	— COMMUN.

Lapis, mot latin qui signifie pierre. Les anciens oryctogra-

phes ont décrit sous ce nom, qui prend quelquefois la signification de terre, beaucoup de substances minérales telles que celles désignées dans cette nomenclature.

Le **lapis-lazuli,** *lazulite*, *lapis*, *pierre d'azur*, *azur de roche fine*, *pierre bleue*, *pierre d'outremer*, est une pierre dont Pline a fait mention sous le nom de *saphir*. Sa couleur est d'un beau bleu d'azur mêlé de grains blancs et de veines pyriteuses et dures. Sa nuance devient éclatante au feu, et si on l'expose au soleil et qu'on l'examine ensuite à l'obscurité, elle répand des lueurs phosphoriques d'autant plus intenses qu'elle est d'un plus bel azur.

Les plus belles azulites viennent d'Orient et des montagnes de la Bukharie, à l'est de la mer Caspienne. La Perse en est l'entrepôt général.

Elle sert à préparer la poudre bleue si précieuse pour la peinture qui est connue sous le nom d'*outremer*. (Voyez ce mot).

Le **lapis d'Espagne** est une pierre blanchâtre, quartzeuse et marbrée quelquefois de grandes taches bleues ou vertes. Elle se rencontre souvent près du Vésuve.

Le **lapis composé** est un émail bleu connu sous le nom d'*azur*. (Voyez ce mot).

Lapis magnes. (Voyez PIERRE D'AIMANT).
— **judaïcus.** (Voyez PIERRE JUDAÏQUE).
— **dentalis**, espèce de coquillage. (Voyez DENTALE).
— **intalis**. (Voyez TALC).
— **hématites**. (Voyez HÉMATITES).
— **bézoards**. (Voyez BÉZOARDS).

Le **lapis commun** est un émail bleu pâle. (Voyez AZUR).

LAQUES.

Latin et anglais, LACCA ; — allemand, LACK ; — espagnol, LACA.

LAQUE PLATE. LAQUE GOMME.
— EN TROCHISQUES.

La **laque** est une matière colorante extraite de divers végétaux et précipitée de leur solution dans l'eau par des oxydes ou des sels. Le deutoxyde d'étain, joint à une suffisante quantité de solution de soude, de potasse ou d'ammoniaque, sert le plus souvent à ces précipités. Ce produit s'utilise dans les arts et principalement dans la peinture sur papier.

Les **laques plates** ou *de Florence* s'obtiennent en faisant bouillir dans 3 litres d'eau, 64 grammes de cochenille et 32 de tartre pur. La liqueur étant clarifiée, on y jette une dissolution de 1 kilog. d'alun qui occasionne un précipité. D'un autre côté, on précipite de l'alumine au moyen de la potasse, et on obtient un hydrate d'alumine qu'on lave jusqu'à ce qu'il soit pur. On combine alors les deux précipités de manière à former une pâte homogène que l'on égoutte sur un filtre. Si l'on remplace la cochenille par 250 grammes de bois de Fernambouc ou du Brésil, on obtiendra une laque moins colorée et moins chère.

La **laque en trochisques** est celle qui est formée en petits trochisques variés. On en prépare encore de carminées dont les prix sont plus ou moins élevés.

Laque gomme. (Voyez GOMME-LAQUE).

LARD.

Latin, LARDUM; — anglais, BACON; — allemand, SPECK — espagnol, TOCINO; — portugais, TOUCINHO, LARDO; — italien, LARDO.

Le **lard** est la graisse ferme que l'on trouve entre la peau et la chair de certains animaux, tels que les pourceaux, les baleines et les marsouins. (Voyez PORC).

LARIX. (Voyez MÉLÈZE).

LARMES DE JOB, plante de la *Monoécie triandrie* de Linné, espèce de roseau qui pousse des tiges grosses et nouées. Ses feuilles sont longues et larges; ses fleurs, qui naissent en forme d'épis, sont composées de plusieurs étamines; ses fruits croissent dispersés sur le même pied et forment des coques arrondies, renfermant chacune une graine ovale, dure, lisse, luisante, jaunâtre et grise vers sa maturité.

Ce végétal se cultive à Candie, en Syrie et dans tout le Levant. Sa semence est détersive, apéritive, et sert à faire des colliers et des chapelets.

LASER ou *gentiane blanche*, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, à tige cannelée, nouée, fougueuse et semblable à celle de la férule. Ses feuilles sont fermes, charnues, raides, lobées et garnies en dessous de poils rudes; ses sommités soutiennent de grandes ombelles dont les fleurs ont cinq pétales et sont disposées en roses; ses semences sont grandes, doubles, odo-

rantes et vertes; sa racine est grande, d'un gris cendré en dehors, blanche en dedans, molle, remplie de suc et odorante.

Ce végétal, qui croît dans nos départements méridionaux, a une racine aromatique, âcre et un peu amère qui excite la salivation si on la mâche. Elle est stimulante, diurétique et stomachique. (Voyez ASSA-FŒTIDA).

LAURÉOLE, petit arbrisseau de l'*Octandrie monogynie* de Linné, nommé *lauréole* ou *petit laurier*, à cause de sa ressemblance avec cet arbre. (Voyez GAROU).

LAURIERS.

Latin, LAURUS; — anglais, LAUREL; — allemand, LORBEERBAUM; — espagnol, LAUREL; — portugais, LAUREIRO; — italien, ALLORO.

LAURIER ALEXANDRIN.	LAURIER CULIBALAN.
— AMANDIER.	— CULIBALAN.
— D'APOLLON.	— FRANC.
— AVOCATIER.	— DES IROQUOIS.
— CAMPHRIER.	— DE PICHOLA.
— CANNELLIER.	— PICHURIM.
— CASSIA.	— ROSE.
— CERISE.	— ROSE PETIT.
— COMMUN.	— SASSAFRAS.

Le **laurier** est une plante dont il existe plus de quarante espèces; nous ne nous occuperons que des plus intéressantes.

Le **laurier alexandrin** ou *gringon* est une plante de la *Dioécie syngénésie* de Linné, dont il existe deux espèces.

La première pousse des tiges menues, flexibles, vertes et de 6 à 7 décim. de hauteur. Ses feuilles sont oblongues, épaisses, nerveuses, pliantes, pointues, vertes et petites; d'entr'elles s'élève une feuille minime en forme de languette; ses fleurs figurent des grelots attachés à des pédicules courts sortant des languettes des feuilles; ses fruits sont de petites baies charnues qui rougissent en mûrissant et ont alors l'apparence d'une cerise de café. Ils renferment deux semences cornées, arrondies d'un côté, aplaties de l'autre et rousses; sa racine est longue, blanche et odorante.

La seconde espèce diffère de la précédente par ses feuilles qui

sont plus larges, plus arrondies et sans languettes; ses fleurs et ses baies sont sans pédicules. Les premières sont jaunes et infiniment petites.

Ce végétal croît en Hongrie, en Italie et en France, dans les lieux ombragés. Sa racine est apéritive et convient aux maladies nerveuses.

Laurier amandier. (Voyez LAURIER CERISE).

Laurier d'Apollon, *laurier commun* ou *laurier franc*, arbre de l'*Ennéandrie monogynie* de Linné, originaire des contrées méridionales de l'Europe et de l'Orient. Il abonde dans les îles Canaries et se trouve en majorité dans les forêts. On le cultive en France avec beaucoup de succès.

Il ne parvient dans nos climats qu'à une hauteur médiocre. Sa tige est unie et sans nœuds, son écorce peu épaisse, son bois poreux et peu résistant, quoique très-flexible; ses rameaux sont longs; ses feuilles, toujours vertes, sont pointues, sèches, nerveuses, lisses, odorantes, âcres, aromatiques, amères et pétiolées. Ses fleurs sont monopétales, découpées en quatre ou cinq parties blanches ou jaunâtres. Ses fruits forment des drupes appelés en pharmacie *baies;* ils sont oblongs, verts d'abord et noirs en mûrissant, odorants, aromatiques, huileux et amers; ils sont composés d'une coque dure couverte d'un péricarpe sec, mince, et d'une matière pulpeuse et oléagineuse. Ses racines sont grosses et inégales.

Les Grecs, qui le nommaient *Daphné*, croyaient cet arbrisseau à l'épreuve de la foudre et se servaient de ses feuilles dans des opérations cabalistiques.

Le laurier fut consacré à Apollon. Les Romains en firent le symbole de la victoire; depuis nous avons conservé cet usage.

Les feuilles de laurier sont stimulantes, stomachiques, carminatives, résolutives et pédiculaires; elles entrent dans la composition de l'orviétan, de l'onguent martialum, de l'emplâtre diabotanum, etc. Les habitants du Nord s'en servent en assaisonnements.

Ses fruits entrent dans la composition de l'eau thériacale et du baume de Fioraventi; on en retire une huile par expression. Nos départements méridionaux nous fournissent ces divers produits.

Laurier avocatier ou *persea*. (Voyez AVOCATIER).

Laurier camphrier. (Voyez ce mot).

— **cannellier.** (Voyez CANNELLE).

— **casse.** (Voyez CASSIA LIGNEA).

Le **laurier cerise** est un arbrisseau de l'*Icosandrie monogynie* de Linné, originaire des bords de la mer Noire, d'où il fut transporté dans nos contrées vers la fin du seizième siécle. Il fait aujourd'hui l'ornement de nos jardins.

Il s'élève à 6 ou 7 mètres en Italie. Son tronc est rameux, son écorce noire et lisse, son bois dur et rougeâtre. Ses feuilles sont persistantes, grandes, alternes, distiques, ovales, allongées, aigües, dentelées à leur base, fermes, coriaces, glabres, vertes, luisantes, odorantes, amères et astringentes. Sa fleur, qui porte cinq pétales disposés en rose, est formée en grappes simples, pendant à l'aisselle des feuilles; il lui succède un petit drupe ovoïde dont la chair violette contient un suc fade et doux; son amande et son noyau sont très-amers et imprégnés d'acide prussique, substance qui domine dans cette plante.

Le laurier cerise s'emploie en thérapeutique à cause de son parfum qui est dû à l'acide hydro-cyanique qu'il contient et à son huile volatile. (Voyez ACIDE HYDRO-CYANIQUE).

L'eau distillée de ce végétal s'emploie contre les maladies nerveuses intermittentes, les fièvres et les irritations. On doit s'en servir avec précaution, car prise avec excès, elle est mortelle.

Laurier commun. (Voyez LAURIER D'APOLLON).

— **culibalan.** (Voyez CANNELLE MATE).

— **culilawan.** (Voyez CANNELLE MATE).

— **franc.** (Voyez LAURIER D'APOLLON).

— **des Iroquois.** (Voyez BOIS DE SASSAFRAS).

— **de pichola.** (Voyez FÈVES DE PICHOLA).

— **de pichurim.** (Voyez FÈVES DE PICHOLA).

Le **laurier rose** est un arbrisseau toujours vert de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui croît naturellement sur toutes les côtes de la Méditerranée, dans l'Inde, en Chine et dans presque toute l'Europe. Ce végétal est très-rameux et s'élève à 3 m. au plus. Ses feuilles sont lancéolées, étroites, aigües, entières, coriaces, triples, d'un vert foncé et portant une nervure blanche et proéminente. Ses fleurs sont belles, roses ou purpurines, et disposées au sommet des rameaux. Son fruit consiste en deux folli-

cules ovoïdes et pointues, formant des siliques cylindriques contenant des semences aigretées. Sa racine est longue, ligneuse, unie et salée.

Les feuilles de cet arbuste, écrasées et appliquées extérieurement, sont résolutives et bonnes contre la morsure des bêtes venimeuses; prises intérieurement, elles sont un poison dont les antidotes sont le vinaigre, l'huile d'amandes douces et le lait.

Le **laurier rose petit** ou *herbe de Saint-Antoine* est une plante de l'*Octandrie monogynie* de Linné, qui s'élève de 1 m. et demi à 2 m. de hauteur. Elle est rougeâtre, rameuse, fougueuse et remplie de moelle blanche. Ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues, unies, âcres et astringentes. Ses fleurs, qui sont grandes et belles, ont quatre pétales pourpres ou bleus disposés en roses. Ses fruits forment des siliques longs à quatre pans arrondis, divisés en loges remplies de semences menues, cendrées, velues et aigretées. Sa racine est traçante, blanchâtre, visqueuse et insipide.

Ce végétal, qui se cultive dans les jardins, est vulnéraire, détersif et agglutinatif.

Laurier sassafras. (Voyez SASSAFRAS).

LAVANDE.

Latin, LAVANDULA ; — anglais, LAVANDER ; — allemand, LAVANDEL SPICK ; — espagnol, ESPLIEGO, ALHUCEMA, ALUCEMA, LAVANDULA ; — portugais, ALFAZEMA, LAVANDA, ESPIQUE, SALGADEIRA ; — italien, LAVENDOLA, LAVANDA, SFIGO ; — polonais, LAWENDA ; — russe, LAWUENDUL.

LAVANDE GRANDE. LAVANDE STŒCHAS.
— PETITE.

La **lavande** est une plante de la famille des labiées et de la *Didynamie gymnospermie* de Linné. On en compte quatre espèces distinctes ; nous ne nous occuperons que de deux. La première, nommée *grande lavande* ou *aspic* (voyez ce mot), croît dans les jardins et s'élève à la hauteur de 3 à 6 décim. Sa tige est ligneuse et divisée en rameaux herbacés, dressés, grêles, pubescents et blanchâtres ; ils sont garnis inférieurement de feuilles opposées, sessiles, lancéolées, linéaires, aigües et pubescentes. Ses pédoncules sont longs, unis et portent à leur sommité des fleurs rap-

prochées et violettes, formant un épi cylindrique. Ce végétal abonde dans les pays méridionaux et surtout en Italie et en Espagne.

Cette lavande, dite *officinale*, répand une odeur forte et persistante après sa dessication. On en retire une huile volatile qui forme des cristaux de camphre. Sa saveur est amère et par conséquent excitante, nervale et résolutive. Sa tige et sa fleur donnent une eau distillée et une huile volatile. On distille aussi ses fleurs isolées qui sont vulnéraires et qui entrent dans la composition du vinaigre anti-septique, de l'alcool impérial, de l'orviétan, du baume tranquille, de l'emplâtre de Vigo, etc.

Nous devons citer, en outre, la lavande stœchas, arbuste plus élevé que les précédents. (Voyez STŒCHAS D'ARABIE).

LAVES, matières fondues par le feu des volcans et vomies par leur cratère sur les terrains environnants. Elles forment des fleuves brûlants qui ravagent tout ce qu'ils atteignent et qui ne se refroidissent qu'au bout de plusieurs années. Les caractères de ces corps sont très-multipliés et diffèrent entre eux généralement; ils donnent aux basaltes une grande dureté par leur refroidissement au contact de l'eau.

Bergman les considère comme un mélange de silice, d'alumine, de chaux et de fer. Chaptal confirma cette opinion et obtint en les fondant des bouteilles opaques, vertes, plus solides et plus légères que celles de nos jours. Haüy les nomme *lithoïdes*, à cause de leur ressemblance avec la pierre de ce nom.

La terre volcanique est peu propre d'abord à la végétation, mais après un certain temps, elle donne un terrain vierge très-fertile.

LAYE, femelle du sanglier. (Voyez ce mot).

LAZAGNE.

Latin, LAZAGNA; — anglais, VERMICELLI; — allemand, BANDNUDELN; — espagnol, LAZAÑAS; — portugais, LAZANHAS, TIRINHAS DE PASTA; — italien, LASAGNES, LAZAGNES, TAGLIOLINI.

La **lazagne** est une pâte du genre du vermicelle et sembla- à la kagne, sauf qu'elle est découpée des deux côtés. Elle se mange en potage, en bouillon ou avec le lait. Elle arrive d'Italie en cais-

ses diverses pour lesquelles on accorde la tare réelle. (Voyez PATE D'ITALIE).

LAZER. (Voyez ASSA-FŒTIDA).

LAZULITE. (Voyez LAPIS-LAZULI).

LÈCHE, plante de la *Monoécie triandrie* de Linné, nommée par lui *cypéroïde*. Ses feuilles sont longues de 4 à 5 décim., larges et triangulaires. Sa tige, qui s'élève à 1 m. environ, est sans nœuds et porte à son extrémité des épis écaillés contenant des fleurs étaminées et rousses. Elles ne procurent point de fruit, mais les épis portent des graines triangulaires renfermées dans une capsule membraneuse. Ses racines sont grosses, noueuses, garnies de fibres, stomachiques, emménagogues et anti-syphilitiques. On les fait entrer dans l'eau thériacale, impériale, etc.; on les substitue souvent à la salsepareille.

LÉGUMES SECS, nom générique des graines comestibles mûres et desséchées de quelques plantes légumineuses. Les haricots, les lentilles, les pois, les fèves, les pois chiches et la gesse en font partie. (Voyez ces mots).

LENCOLITHE DE MOLÉON. (Voyez DIPYRE).

LENTILLES.

Latin et anglais, LENS; — allemand, LINSENGLAS; — espagnol, LENTE; — portugais, LENTILHA OPTICA; — italien, LENTE DE OCCHIALE.

LENTILLE MINEURE.	LENTILLE DES MARAIS.
— MAJEURE.	

Lentille, plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont on distingue huit espèces; nous nous bornerons à décrire les plus intéressantes, nommées par Linné *lens vulgaris minor* et *major*.

La première pousse des tiges d'environ 3 à 4 décim., grosses, anguleuses, velues, rameuses, faibles et rampantes, si on ne leur donne un appui; ses branches sont terminées par des vrilles gluantes qui s'accrochent aux corps qu'elles rencontrent; ses feuilles sont oblongues, petites et velues; de leur base s'élèvent des pédicules minces soutenant deux ou trois petites fleurs légumineuses et blanchâtres; il leur succède de courtes gousses,

renfermant deux ou trois graines rondes, aplaties, renflées au milieu, dures, lisses, pâles, rouges ou noirâtres. Sa racine est menue, blanche et fibreuse.

La **lentille majeure** ou *grosse lentille* diffère de la première en ce qu'elle est plus grande et plus belle. Sa semence, deux ou trois fois plus grosse que celle de la précédente, est d'un très-grand usage culinaire et se mange cuite au naturel ou en purée. L'enveloppe qui recouvre sa substance farineuse est coriace et indigeste.

La **lentille des marais** ou *lentille d'eau* appartient à la *Monandrie digynie* de Linné, et nage à la superficie des eaux où elle présente des feuilles très-petites, rondes, minces, tendres et attachées à des pétioles fins comme des cheveux. La moindre agitation les sépare. Elles sont rafraîchissantes et calment les ardeurs du sang, prises en infusion. On les applique extérieurement contre la gale.

LENTISQUE. (Voyez BOIS DE LENTISQUE).

LÉOPARD.

Latin, PARDUS; — anglais, LEOPARD; — espagnol, LEOPARDO.

Le **léopard** est un mammifère à quatre pieds, animal carnassier qui tient de la nature du lion et du chat. Il est très-féroce et très-sauvage. Sa fourrure est marquetée d'anneaux noirs. Sa face est médiocrement grande; sa gueule est ample et armée de douze dents incisives; ses yeux sont petits, vifs et mobiles; son front est vaste; ses oreilles sont rondes, ses cuisses, charnues; ses pieds de devant ont cinq doigts, ceux de derrière, quatre; ils sont garnis d'ongles aigus et très-forts.

Le léopard se trouve en Afrique et en Asie, où il habite les montagnes et les bois. Sa peau est très-estimée.

LÉPIDOLITHE, substance pierreuse et onctueuse, facile à tailler au couteau. On la réduit difficilement en poudre. Elle se boursoufle au chalumeau et donne un globule transparent et incolore. Ce minéral se rencontre sur la montagne de Crudisko, près le village de Resena en Moravie, et en Suède.

LÉTON. (Voyez LAITON).

LEUCITE, pierre qui affecte la cristallisation trapézoïdale du grenat, ce qui lui a long-temps fait donner le nom de *grenat*

blanc. Elle se rencontre auprès des volcans, au bord du Rhin, en Islande, dans les mines d'or du Mexique et dans les rochers granitiques de Gavarnie (Pyrénées). Elle peut remplacer le grenat.

LEUCOLITHE, variété de pycnite qui raie le quartz. (V. PYCNITE).

LEVAIN, mélange consistant de farine et d'eau qu'on laisse fermenter jusqu'à ce qu'il exhale une odeur aigre.

On l'ajoute aux pâtes fraîches pour en accélérer la fermentation. Il sert extérieurement à atténuer et à mûrir les tumeurs, en guise de pâte épispastique, si on le saupoudre de poudre de cantharides.

LÉVÈCHE. (Voyez LIVÈCHE).

LEVURE, substance écumeuse qui se réunit au-dessus de la bière qui fermente. Les brasseurs la recueillent dans des sacs et la lavent soigneusement pour la délivrer du liquide et du principe amer du houblon. Lorsque, par une forte pression, ils l'ont amenée à l'état solide, elle a l'apparence d'une pâte cassante, d'un blanc jaunâtre.

Pour se la procurer, on fait bouillir dix minutes un litre de malt (voyez ce mot) dans un litre et demi d'eau. On filtre et on laisse refroidir le mélange qu'on expose ensuite à une chaleur lente qui en détermine la fermentation. Cette opération peut fournir assez de levure pour 100 litres de brassin. Ce corps peut servir à exciter les fermentations alcooliques et à remplacer le levain.

LÉZARD, reptile saurien à courtes pattes; il est gris ou vert. Le premier a la queue longue, pointue et garnie de rangées circulaires d'écailles. Il se plaît dans les lieux sablonneux et sur les vieux murs; caché dans leurs fentes, il donne la chasse aux insectes dont il se nourrit.

Le lézard vert ressemble au précédent; il est plus gros et multiplie davantage. La médecine en fait usage et en extrait une huile par infusion et par coction. Elle sert extérieurement comme digestive et résolutive et fait croître les cheveux. Le lézard est l'ami de l'homme.

LIARD DE SAINT-JACQUES, *monnaie de Saint-Jacques* ou *liard de Saint-Pierre*, coquille usée par le frotte-

ment continu des eaux et ne présentant plus que des fragments très-polis. Elles sont communes à Vaucluse et dans les environs de sa célèbre fontaine. (Voyez PIERRES NUMISMALES).

LIBIDIBI ou *lividivi*. (Voyez BABLAH DU PÉROU).

LICHENS.

Latin, LICHENS; — anglais, MOSS; — allemand, MOOS; — espagnol, MUZGO; — portugais, LICHEN, MUSGO; — italien, MUSCHIO.

LICHEN FILAMENTEUX.	LICHEN PIXIDÉ OU PIXIDATUS.
— D'ISLANDE.	— PULMONAIRE.
— DES MURAILLES.	— SAXATILE.
— A ORSEILLE.	— DE SUÈDE.
— PARELLE.	— USNÉE.
	— VULPIN.

Les **lichens** sont des végétaux cryptogames de formes diverses et de consistance sèche et coriace, ce qui les fait facilement distinguer. Quelques-uns sont cependant gélatineux dans les temps de pluie, parce qu'ils absorbent l'humidité de l'air qu'ils perdent d'ailleurs avec la même facilité. Ils se présentent en croûtes sèches et pulvérulentes, ou en expansions membraneuses semblables à des feuilles sèches ou à des tiges simples et rameuses.

Les lichens croissent sur les troncs des arbres et généralement sur les corps humides où ils se fixent non par des racines, mais par des crampons, ce qui fait supposer que ces végétaux se nourrissent de l'absorption des fluides atmosphériques. Ils occasionnent souvent des dommages aux arbres qu'ils recouvrent et dont ils entretiennent l'écorce dans une humidité permanente, pendant qu'ils protégent une foule d'autres petits végétaux et d'animaux parasites. (Voyez Hoffman, *Enumeratio lichenum*, in-4°, *Erlang*, 1784).

Cette plante est employée dans la médecine et dans la teinture.

Le **lichen filamenteux** ou *lichen plicatus* servit longtemps à combattre l'épilepsie. Ce remède, quoique efficace, a été abandonné.

Le **lichen d'Islande** abonde dans ce pays et sur les mon-

tagnes les plus élevées des Alpes, des Pyrénées, des Cévennes, du Jura et de l'Auvergne. Il se trouve en grappes serrées sur les rochers et dans les prairies.

Il a la forme de lames foliacées, irrégulières, rameuses, étalées ou dressées, bordées de cils, consistantes, sèches ou cartilagineuses, rouge foncé à leur base et grises à leur extrémité. On remarque souvent des écussons rougeâtres et obliques placés aux bords de ses feuilles. Son odeur est vireuse, sa saveur âcre et amère. Berzélius s'en est beaucoup occupé; il en a extrait un principe amer, une matière colorante, une cire verte, un sirop, de la gomme et une fécule. Il est resté enfin un squelette insoluble dont il a plus tard retiré une matière gélatineuse. M. John y trouva de l'inuline modifiée, et M. Payen a prouvé que l'amidon et l'inuline sont unis dans ce corps de manière à ne pouvoir être séparés que par la diastase.

Pour en extraire le principe amer, MM. Westring et Berzélius proposent de verser, sur 500 grammes de lichen d'Islande en poudre, 12 kil. d'une solution aqueuse d'un sous-carbonate de soude ou de potasse. Le tout est abandonné vingt-quatre heures, puis on fait macérer le mélange dans l'eau pendant le même temps et on le fait sécher.

Les Irlandais et les habitants du Nord se nourrissent de ce végétal et de celui que Linné nomme *lichen rangiferinus*. Depuis deux cents ans, le premier s'emploie dans les maladies de poitrine, et malgré le peu de résultats qu'on en a obtenu, on en fait une très-grande consommation. La thérapeutique l'administre contre la dysenterie et la diarrhée chronique, en décoction. Pour la préparer, on fait bouillir 50 grammes de lichen dans un litre d'eau, qu'on jette au bout d'un instant. On en verse alors de nouvelle qu'on fait évaporer jusqu'à réduction d'un tiers. On joint ensuite du lait au liquide, ainsi que du sucre, et l'on boit. Si l'on peut se procurer le lichen réduit en poudre, il suffit de le délayer dans du lait, du bouillon gras ou du chocolat. On l'ordonne ainsi comme aliment analeptique.

Ce végétal nous arrive en balles de 100 à 150 kil. qui jouissent de la tare réelle.

On doit le choisir sec, odorant et nuancé de fraîches couleurs.

Le **lichen des murailles** ou *lichen parietinus*, d'après

Linné, vient sur les vieux murs et sur les troncs des arbres. Sa forme est orbiculaire et lobée; sa couleur verte, jaune doré ou grise, suivant son âge. M. Schrader, qui s'en est occupé, dit en avoir retiré une matière colorante jaune soluble dans l'alcool et l'éther, cristallisable, fusible et rougissant sous les alcalis. Son odeur rappelle celle du quinquina. Sa distillation donne une huile butireuse et verdâtre. On l'administre comme fébrifuge. Les teinturiers en obtiennent des nuances rouges et violacées.

Le **lichen à orseilles**, *pérelle* ou *orseille*, est une plante de la *Cryptogamie des algues*, qui naît sur les rochers et se divise en diverses espèces. (Voyez ORSEILLE).

Lichen parelle *ou pérelle.* (Voyez LICHEN A ORSEILLE).

Le **lichen pixidé**, *bœomyces pixidatus* ou *lichen pixidatus*, se présente en cylindres ou en tubes isolés, creux et évasés à leur sommet. Ils sont souvent mêlés à une petite mousse verdâtre qui paraît se nourrir de leur substance. On en rencontre quelquefois d'un beau blanc, bordés de rouge.

Ce lichen, moins amer que celui d'Islande, est moins mucilagineux, et certains praticiens lui donnent la préférence.

On doit le choisir frais et bien trié.

Le **lichen pulmonaire**, d'après Linné *lichen pulmonarius*, croît au pied des vieux chênes, dans les forêts ombragées, ce qui l'a fait long-temps appeler *pulmonaire de chêne*, *herbe aux poumons*. Ses feuilles sont cartilagineuses, grandes, étalées, divisées en lobes profonds, sinueux, rameux et tronqués. Sa couleur est brillante et vert cendré. Ses taches ont l'air de petits écussons brun rouge, qui bordent les feuilles ou garnissent leur superficie.

Il sert à combattre les maladies de poitrine et à teindre les laines en brun orangé.

Le **lichen saxatile** (*lichen saxatilis*) s'employait pour combattre l'épilepsie, et on l'estimait si fort qu'on le payait jusqu'à 1,000 fr. l'once. Il prenait naissance sur les crânes humains exposés à l'air libre et on le remplaçait souvent par le *lichen filamenteux* ou *lichen plicatus*.

Il est aujourd'hui rayé des formulaires.

Lichen usnée. (Voyez LICHEN SAXATILE).

Lichen de Suède. (Voyez ORSEILLE DE SUÈDE),

Lichen vulpin ou *lichen vulpinus*, expansions filamenteuses jaunes, inclinées en divers sens par la dessication. Lorsqu'on le froisse, il s'en dégage une poussière très-irritante qui constitue sa partie colorante. Sa superficie est membraneuse et il est blanc intérieurement.

M. Bebert, pharmacien de Chambéry, en a extrait une couleur qui jouit de quelques caractères acides. (Voyez *Journal de pharmacie*, tom. XVII, p. 696, ACIDE VULPINIQUE).

Ce végétal abonde dans les forêts d'Augsbourg, au pied du mont Cenis et du petit Saint-Bernard.

LICHENO FRANÇAIS. (Voyez TOURNESOL EN PATE *ou* EN PAIN).

LICORNE DE MER. (Voyez NARVAL).

LIE.

Latin, FEX; — anglais, DREX; — allemand, EFEN: — espagnol, HEZ.

LIE D'HUILE. LIE DE VIN

La **lie** est la partie la plus épaisse et la plus grossière des liqueurs. Elle forme un sédiment au fond des tonneaux pendant que les liquides s'épurent. Nous allons faire connaître l'emploi des principales.

La **lie** ou **fèce d'huile** s'obtient en épurant ce liquide par une température douce et continue et en le filtrant à travers un papier sans colle. La médecine s'en sert pour ramollir et résoudre les tumeurs, pour calmer les maux de tête, et l'industrie en fabrique le savon noir.

La **lie de vin**, qui s'obtient comme il est dit plus haut, se ramasse séparément dans des futailles destinées à cet usage. Au bout d'un ou deux mois, on en enlève la superficie, qui est assez liquide pour former une boisson semblable aux vins très-légers.

Lorsqu'il ne reste qu'une lie épaisse, on la coule dans des sacs de toile que l'on soumet à une forte pression pour extraire le liquide restant; puis on sèche le résidu dont on remplit des barriques, qui se vendent sous le nom de *lie de vin verte*, à des prix différents. Les fabricants de cendres gravelées, les tein-

turiers et les chapeliers en font une grande consommation. Les pays de vignobles en fournissent abondamment. (Voyez CENDRE GRAVELÉE).

LIÉGES.

Latin, QUERQUS, SUBER; — anglais et allemand, CORK; — espagnol, CORCHO, COACHO; — portugais, CORTIZA DE SOVREIRO; — italien, SUGHERO, SOVERO, LEGNO DI BARCA; — hollandais, KORK; — suédois, KORKIRVE; — russe, KORKWOE DEREWO; — polonais, KORK.

LIÉGE DE PREMIÈRE LEVÉE, DE MÉZIN.
— DE SECONDE LEVÉE, d°.
— DE TROISIÈME LEVÉE, ÉPAIS, DE MÉZIN.
— BAS FIN d°.
— COMMUN d°.
— BATARD d°.
— GRAS ÉCORCE FORCÉE d°.
— CATALOGNE.
— DE PORTUGAL.

BOUCHONS LONGS SURFINS, DE MÉZIN.
— LONGS FINS d°.
— LONGS BAS FINS d°.
— LONGS COMMUNS d°.
— DEMI-LONGS SURFINS, DE MÉZIN.
— DEMI-LONGS FINS d°.
— DEMI-LONGS BAS FINS d°.
— DEMI-LONGS COMMUNS d°.
— FAÇON CATALOGNE, COURTS SURFINS.
— — FINS.
— — BAS FINS.
— — COMMUNS.

BOUCHONS FAÇON FRANÇAISE, SURFINS.
— — FINS.
— — BAS FINS.
— — COMMUNS.
— POUR DEMI-BOUTEILLES.
— POUR DAMES-JEANNES, FINS ET ORDINAIRES.
— POUR TOPETTES, FINS LONGS.

BOUCHONS POUR TOPETTES, MOYENS.
— POUR TOPETTES, COURTS.
— POUR BOCAUX ÉPAIS, FINS.
— POUR BOCAUX, MINCES.
— BONDES A BARRIQUES, ÉPAIS FINS.
— BONDES A BARRIQUES, ÉPAIS BAS FINS.

Le **liége** est l'écorce d'une espèce de chêne qui fait partie de la *Monoécie polyandrie* de Linné, qui le nomme *suber latifolium perpetuo vivens* ou *quercus suber*. Il croît dans les pays méridionaux de l'Europe, le long de la mer Méditerranée, en France, en Italie, en Espagne et en Portugal.

Cet arbre se perpétue par sa graine ou son gland, que l'on sème dans la saison la plus favorable, au commencement de mars; mais comme les glands sont mûrs depuis l'automne, on les conserve jusque-là dans du sable, pour qu'ils ne perdent pas leurs facultés génératives; le sable d'ailleurs les préserve de l'attaque des souris, des fourmis, des vers et des insectes nuisibles.

A Mézin et dans tout le département du Lot-et-Garonne, le terrain qu'on veut ensemencer est labouré à fond et bien purgé des racines et des mauvaises herbes. On y trace des sillons d'un décimètre de profondeur environ, distancées de 1 à 2 mètres. On dépose quatre à cinq glands dans chaque trou et on a soin avant la fin du jour de le couvrir de terre. Les champs ainsi préparés se nomment *surèdes*.

Le chêne liége vient comme le chêne vert, mais le tronc n'en est pas si gros. Sa tige est droite et s'élève jusqu'à 10 mètres, en portant peu de branches. Son écorce est très-épaisse, crevassée, tuberculeuse, légère, spongieuse, grise à sa superficie, mais intérieurement jaune citrin. Elle se fend et finit par se séparer elle-même de l'arbre si l'on ne l'en détache pas, et cela lorsqu'il atteint sa quinzième année. La seconde écorce prend aussitôt une force de croissance qui lui permet de remplacer la première qu'elle repousse violemment.

Les feuilles de ce végétal sont grandes, longues, molles, vertes, dentelées et piquantes. Ses fleurs sont à chatons et ses glands sont semblables à ceux du chêne.

Quand les surèdes ont quinze ans d'âge et que la première écorce des arbres ne tombe pas, on l'enlève en passant un bâton aplati entre elle et l'arbre ; elle cède sans effort généralement; mais si elle résiste, on la fend de la naissance des branches à fleur de terre, et on la détache violemment, en prenant garde de ne pas attaquer la seconde écorce qui s'altérerait par une section. Ces liéges obtenus violemment sont inservables, se brûlent comme bois de chauffage ou servent à faire un noir de fumée estimé en peinture. Les teinturiers forment de ce produit non brûlé une couleur grise et les agriculteurs en font des bournacs ou cellules pour les abeilles.

Quand un surède est ainsi dégagé de son écorce, on le laisse reposer sept, huit et même neuf ans; mais on a soin de labourer annuellement chaque pied de liége, vu que les soins qu'on donne à cet arbre contribuent à épaissir son écorce. Il est vrai que l'épaisseur est en raison inverse de la qualité; aussi certains propriétaires attendent-ils dix et douze ans sans labourer, afin d'obtenir un liége de choix.

La seconde écorce du liége, peu semblable à la première, est toujours unie et peu crevassée. Lorsqu'on la juge suffisamment épaisse, des ouvriers se présentent armés d'une petite hache aplatie dont le manche se termine en pointe; ils commencent par frapper sur l'écorce pour savoir si elle est bonne à récolter, ce qui se reconnaît lorsque les coups donnés sont très-sourds. On fait alors trois entailles ; l'une, perpendiculaire de la naissance des branches jusqu'à terre, et les deux autres, horizontales en haut et en bas ; ils passent ensuite le manche de leur instrument entre l'arbre et l'écorce qu'ils cherchent à obtenir entière, ce qui ne réussit pas toujours. On ramasse enfin les écorces qu'on trie et qu'on transporte sur les lieux de préparation. Là, on les fait bouillir dans de l'eau pure ou on les expose sur des charbons ardents pour en fumer les surfaces. Cette opération permet de dérouler et d'aplatir l'écorce qui prend alors le nom de *liége en planche*.

Ce produit bouilli est destiné communément à la fabrication des bouchons, vu que le charbon lui procure une teinte noire qui les ternit. On compte comme déchet les débris et la poussière. L'eau bouillante les conserve mieux; aussi ne brûle-t-on

que le liége qui doit rester entier et qu'on destine à l'exportation.

Les maîtresses branches du chêne liége en fournissent souvent de plus beau que les troncs mêmes, et aujourd'hui on les dépouille en même temps pour en faire des bouchons d'une petite dimension, très-fins et très-élastiques.

La planche de liége porte intérieurement des lignes transversales que l'on peut compter en la coupant longitudinalement et qui donnent le nombre d'années de l'arbre qui l'a produite ; on y peut voir aussi le mouvement végétatif annuel, qui est souvent très-irrégulier.

Les terrains légers et arides produisent les plus beaux liéges, mais cet arbre y prenant peu de substance ne peut y être dépouillé que tous les dix et quinze ans. Dans les terrains forts, au contraire, l'écorce épaissit promptement, mais elle est grasse, spongieuse et piquée des vers ou des fourmis; au bout de six à sept ans, on peut la récolter. Ces arbres peuvent rapporter pendant deux cents ans consécutifs, sauf accident.

Les bonnes qualités de liége sont fauves, claires ou rosées, souples, élastiques, à pores très-fins et unis, légères et sans piqures d'insectes.

Le commerce de cet article est très-important et presque monopolisé par quelques marchands. Il semble qu'on pourrait utiliser les landes proprement dites de la Gironde à propager cette culture, et dans quarante ou cinquante ans, elles seraient en plein rapport. La Gascogne fournit tous les ans pour deux millions environ de liége, le Maransin pour six cent mille francs, et la Catalogne et le Portugal pour autant.

On distingue trois espèces de liége, savoir : le *liége épais*, le *liége bâtard* et le *liége mince*.

Le premier, qui doit avoir de 30 à 45 millim. d'épaisseur, se divise en *fin*, *bas fin* et *commun*. Ce dernier est ordinairement gras, spongieux et de peu de valeur. Ainsi le liége épais surfin coûtant 100 fr. les 50 kilogr., celui-là vaudra de 15 à 20 fr. les 50 kilogr. au plus.

Le **liége bâtard** est beau et doit avoir 25 à 30 millimètres d'épaisseur.

Le **liége mince** doit avoir 18 à 25 millim. d'épaisseur. On

le classe en *liége fin* et en *liége commun*. Ce dernier est dur, boiseux et piqué.

Les plus beaux produits viennent du département du Lot-et-Garonne et des cantons de Mézin, Nérac, Barbaste, Sos et Casteljaloux; on en tire 7,500 kilogr. par an; 3,000 sont conservés en planches pour l'exportation et le reste se transforme en bouchons divers. Ce liége est vif en couleur et rosé.

Le département de l'Hérault et particulièrement Cette nous fournissent tous les ans 3,000 kilogr. de seconde qualité. Ce liége est estimé 25 p. 100 de moins que le précédent et autant que celui d'Espagne et de Catalogne. Son entrepôt général est Marseille.

Le Portugal et les Landes donnent des liéges inférieurs, évalués 50 p. 100 de moins que les premiers. Cependant ce département qui n'en récoltait avant 1790 que 300 kilogr., en livre aujourd'hui 2,500, qu'on dirige presque en entier sur Bayonne.

Pour réduire le liége en bouchons, on divise les planches en morceaux carrés de même épaisseur qu'on fait passer à l'ouvrier tourneur; celui-ci donne au bouchon sa forme au moyen d'un instrument très-tranchant. Un habile tourneur confectionne par jour 1,500 bouchons longs, ou 2,000 demi-longs, ou 3,000 courts. Les ouvriers ordinaires n'en font guère dans le même tems que 800 longs, ou 1000 demi-longs, ou 1500 courts. Le prix de fabrication se paie 3 fr. le 1,000 de longs, 2 fr. le 1,000 de demi-longs et 1 fr. 25 c. le 1,000 de courts. Les fabricants doivent donc choisir les ouvriers les meilleurs, quelle que soit leur activité.

Les **bouchons de liége** circulent sous diverses formes et sous diverses désignations.

Les **bouchons longs** ont 5 à 6 centim. de longueur et se classent en surfins, fins, bas fins et communs.

Les **bouchons demi-longs**, de 40 à 45 millimètres, se distinguent de même.

Les **bouchons courts** (*façon Catalogne*), d'une longueur de 35 à 40 millimètres, sont soumis aux mêmes distinctions.

Les **bouchons courts**, divisés de même et les plus usités, ont 30 à 35 millimètres de longueur.

Les **bouchons à demi-bouteilles** ont 25 à 35 millim. et sont toujours fins.

Les **bouchons à topettes, moyens**, toujours fins, ont 30 à 35 millimètres.

Les **bouchons à topettes, courts,** de 16 à 20 millim., sont toujours fins.

Les **bouchons à dames-jeannes**, de 50 à 55 millim., se classent en fins et en ordinaires.

Les **bouchons plats** (*pour flacons*) sont en liége mince, de 10 à 15 millim. d'épaisseur; ils se divisent en fins et en ordinaires.

Les **bouchons à bocaux**, épais de 20 à 30 millim., sont fins et ordinaires.

Les **bondes à barriques,** de même dimension, se distinguent de la même manière.

Les **bouchons surfins** sont fabriqués avec un liége surfin, exempt de piqûres, jaune clair et rosé, souple, élastique et à pores imperceptibles.

Les **bouchons demi-fins** sont légèrement poreux et un peu piqués. Les bas fins le sont davantage et les communs le sont extraordinairement.

Le liége en planche se vend au poids, en balles françaises de 50 kil., ou portugaises de 100 kil. Il existe dans toutes un mélange de qualités diverses, que l'on classe avant la fabrication. On doit s'assurer que cet article n'a pas subi l'influence de la gelée, ce qui le rend cassant. En 1830, quelques arbres en furent atteints et leur produit fut nommé *liége dédoublé*. Ce défaut s'est insensiblement effacé, et aujourd'hui il a disparu.

On ne saurait faire subir à ce produit un examen trop rigoureux.

Les bouchons se vendent au nombre et en balles de deux à trois mille courts, de deux mille longs, de mille à dames-jeannes et de six mille à topettes. Chacune de ces balles exige 3 mètres 60 centim. de toile.

Les navires français admettent quatre milles bouchons au tonneau et ceux du nord six mille.

LIERRE.

Latin, HEDERA HELIX ; — anglais, IVY ; — allemand, EPHEU, EPPICH ; — espagnol, HIEDRA JEDRA ; — portugais, ERA, HERA ; — italien, EDERA ELLERA.

LIERRE GRIMPANT. LIERRE TERRESTRE.

Le **lierre grimpant** est un arbrisseau de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui croît partout et se plaît surtout dans les forêts et dans les lieux incultes.

Il pousse des rameaux sarmenteux qui s'élèvent très-haut, en s'attachant aux arbres ou aux murailles et en s'insinuant dans les jointures des pierres où ils jettent de profondes racines. Son écorce est ridée et cendrée, son bois dur et blanc ; ses feuilles sont grandes, larges, persistantes, sombres, âcres, astringentes et de formes variées. Lorsqu'il est jeune, elles sont ovales, aigües et entières ; les plus hautes sont profondément lobées. Ses fleurs sont verdâtres, petites et forment, au sommet des rameaux, des ombelles simples qui sont suivies par des fruits à baies, ronds, peu charnus et disposés en grappes noires. Chaque baie contient cinq semences moelleuses, arrondies d'un côté et plates des autres.

Ce fruit est amer et on s'en sert dans l'hydropisie lictère. Ses feuilles s'emploient au pansement des cautères et des petits vésicatoires qu'elles entretiennent dans une fraîcheur agréable. Elles s'utilisent à tuer les insectes de la tête, prises en décoction et elles noircissent les cheveux.

Les plus gros arbres donnent par incision la *résine* ou *gomme de lierre*. (Voyez ce mot).

Le **lierre terrestre,** *glechoma hederacea*, admis par Linné dans sa *Didynamie gymnospermie*, pousse de petites tiges carrées, nouées, rougeâtres, basses et rampantes. Ses feuilles sont rondes, dentelées, velues, rudes, pétiolées et opposées. Ses fleurs, qui naissent en bouquets à la base de ses feuilles, sont bleues, roses ou blanches et formées en lèvres. Son fruit consiste en semences oblongues, renfermées dans une capsule qui sert de calice à la plante. Sa racine est menue et blanchâ-

tre. Ce végétal est amer, âcre et se désigne vulgairement par le nom de *roudote* ou *herbe de Saint-Jean*. Il se trouve dans les lieux ombragés, contre les haies et les murailles. Il est vulnéraire, béchique, anti-scorbutique, bon pour l'asthme, la toux et les maladies de poitrine; il entre dans l'eau et dans le baume vulnéraire.

LIÈVRE.

Latin, LEPUS; — anglais, HAZE; — allemand, CHASE; — espagnol, LIEBRE; — portugais, LEBRE; — italien, LEPRE.

Le **lièvre** est un animal mammifère rongeur, commun en Europe. Sa femelle s'appelle *haze* et ses petits *levraux*. Il a le corps rond, les oreilles longues et terminées par une tache noire; le poil qui le couvre est gris roux; sa tête est courte; ses dents sont longues, fortes, incisives et doubles. Ses jambes postérieures sont plus longues que celles de devant. Le lièvre est fort timide; son ouïe est très-fine et son agilité le fait souvent échapper au chasseur qui le poursuit. Sa peau donne une fourrure estimée et son poil mêlé à la laine se file et se tisse; il est recherché par la chapellerie.

LIGNITE. (Voyez HOUILLE *ou* JAYETS).

LILALITHE, substance minérale composée que l'on regarde comme une variété de la *lépidolithe*. (Voyez LÉPIDOLITHE).

LILAS.

Latin, LILAC; — anglais, THE LILAC; — allemand, FLIEDER; — espagnol, ALBIÑA, LILAC; — portugais, ALFENEIRO.

Le **lilas** ou *lilac* est un arbrisseau de la *Diandrie monogynie* de Linné, originaire d'Orient et transporté en Europe. Il fait l'ornement des bosquets et des jardins d'agrément. Sa tige est rameuse et s'élève jusqu'à 3 et 4 mètres. Ses rameaux portent des feuilles opposées, pétiolées, aigües, entières et très-glabres. Ses fleurs violettes, blanches et quelquefois rose tendre sont disposées en grappes qui répandent une odeur douce et suave. Son pistil se transforme en un fruit sec, divisé en deux loges; chacune contient des semences oblongues, menues et rousses.

Les fruits verts de cette plante sont amers, mais sans âcreté, ce qui leur donne des propriétés fébrifuges bonnes contre les

fièvres intermittentes, à la dose de 4 grammes d'extrait, administrées pendant deux ou trois jours.

LIMAÇON.

Latin, LIMAX; — anglais, SNAIL, SLUG; — allemand, SCHNECKE; — espagnol, LIMAZ, CARACOL; — portugais, CARACOL; — italien, LUMACA, BOVOLE.

Le **limaçon**, *limace*, *hélice vigneron* ou *escargot*, est un ver mollusque enfermé dans une coquille tournée en volute. On en distingue plusieurs variétés. Celui des vignes, dont on se sert en pharmacie et en médecine, et qui cause un dégat considérable dans les campagnes, passe l'hiver dans sa coquille où il se calfeutre au moyen d'un opercule formé d'une couche épaisse de mucosité qui prend, par la dessication, une consistance presque aussi solide que celle de la coquille.

Son organisation physique offre des particularités curieuses. Sa tête est armée de deux corps cylindriques contractiles, nommés *antennes*, qui s'allongent ou se retirent à la moindre sensation. Ils lui servent à sonder le terrain et à déterminer sa marche, en remplaçant les yeux qui lui manquent. Si l'on coupe ces antennes, elles se reproduisent de nouveau.

Les limaçons sont hermaphrodites et portent les organes des deux sexes au côté droit du cou. Ils s'accouplent deux à deux vers le printemps et l'automne, chacun des deux sujets étant à la fois mâle et femelle. Ils se rapprochent trois fois pendant 45 jours; au bout de ce temps, ils déposent leurs œufs en terre et demeurent quelque temps dessus. La chaleur de l'atmosphère suffit pour les faire éclore.

Cet animal se mange depuis long-temps. Les Romains le prenaient comme plat de luxe. En France, on en fait un usage habituel. La Gascogne, la Lorraine et la Suisse en recueillent de très-graudes quantités que l'on engraisse avec du son et qu'on expédie en Autriche pour la consommation du carême. Leur assaisonnement ordinaire se compose de fines herbes.

La médecine emploie ce mollusque en bouillons et en sirops pectoraux et adoucissants. La parfumerie en fait un cosmétique pour la peau. Ils se vendent au nombre ou à l'estimation.

LIMAILLE D'ACIER. C'est une limaille de fer réduite

en poudre par la porphyrisation. On l'emploie comme tonique, astringente et apéritive. On l'administre dans les maladies chroniques, dans le rachitis et dans les engorgements glanduleux.

LIMONS.

Latin, LIMONES; — anglais, LEMONS; — allemand, LIMONEN; — espagnol, LIMONES; — portugais, LIMOES; — italien, LIMONS.

Les **limons** sont les fruits acides d'un arbre de la famille des orangers, qui fait partie de la *Polyandrie icosandrie* de Linné. On les distingue des citrons en ce qu'ils sont ronds et ceux-ci oblongs. Leur écorce est beaucoup moins épaisse et leur suc d'une saveur plus austère. Leurs semences sont amères et ressemblent à celles du citronnier.

Les limons et les citrons servent à faire des limonades rafraîchissantes. Il en circule peu dans le commerce.

LIN.

Latin, LINUM USITATISSIMUM; — anglais, FLAX; — allemand, FLACHS; — espagnol, LINO; — portugais, LINHO; — italien, LINO.

LIN BRUT.
— PEIGNÉ.
— A LA ROSE, BLANC.
— MILLE POINTS BLANCS.
— GRIS A LA ROSE.
LIN GRIS MILLE POINTS.
— DU HAVRE.
— DE FLANDRE.
— INCOMBUSTIBLE.

Le **lin**, *lin chaud* ou *lin têtard*, est une plante de la *Pentandrie pentagynie* de Linné, originaire de l'Asie et cultivée aujourd'hui dans toute l'Europe. Les botanistes en distinguent trente-trois espèces; nous ne nous occuperons que de celles qu'on nomme *linums* et qui donnent au commerce un produit important.

Le **lin cultivé** est la plus petite de ces espèces. Il pousse une tige simple de 6 à 7 décim., menue, ronde, vide et rameuse à ses sommités; ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues et alternes; ses fleurs sont belles, bleues, composées de cinq pétales et disposées en œillet; elles naissent à ses extrémités; ses fruits sont terminés en pointes et renferment dans dix capsules dix semences ovales.

Il se cultive dans les terres fortes et humides, et sa graine sert en médecine. (Voyez GRAINE DE LIN).

Sa tige, soumise aux mêmes apprêts que le chanvre, peut se convertir en fil et en toile.

La seconde espèce de lin *(lin froid* ou *grand lin)* vient très-haute et ne donne qu'un petit nombre de capsules. C'est la variété la plus estimée pour la longueur et la finesse de son fil; aussi les cultivateurs de Belgique, de Flandre et des environs de Lille lui donnent-ils la préférence. Cette plante a quelquefois rapporté net 6,000 fr. par hectare.

Le dernier lin est nommé *lin moyen*, à cause du peu d'élévation de ses tiges; mais il est bien plus riche en graines. On le cultive particulièrement dans les départements du Morbihan, de la Loire-Inférieure, du Finistère, des Côtes-du-Nord, de l'Ille-et-Vilaine et de la Charente-Inférieure.

Le **lin brut** est celui qui n'a subi que le teillage et qui n'est dégagé que de sa partie corticale. Il se présente en filaments entiers plus ou moins longs, très-forts, nerveux, souples, doux au toucher et de différentes couleurs qui varient du blanc au blond, au jaune, au gris pâle, au gris de souris, au gris argenté, au roux, au rouge et quelquefois au noir. Ce produit se ramasse en poignées dont on forme des bottes de divers poids, nommées *pierrées.* On les réunit dans des balles de 100 à 150 kil. environ.

Le **lin peigné** consiste en filaments irréguliers en longueur, très-forts, bien divisés et bien égaux en grosseur. On le tord ordinairement de la grosseur du doigt pour le livrer au filateur, ou on le ploie en bottes formées de seize cordons à qui l'on donne le nom de *queue de cheval.* Elles pèsent environ un demi-kilog.

Le **lin blanc à la rose** est celui dont les brins ont une couleur tendre, blanche, blanc blond, blond doré ou jaune. Ce produit circule en paquets d'un demi-kilogr., composés de huit petites queues de cheval de 2 à 3 décim., tordues au tiers de leur longueur et présentant des deux bouts leurs torsades, souvent au nombre de douze. Cela lui vaut le nom de *lin à la rose.* On doit préférer le plus fin et le plus blanc, toujours enveloppé dans un papier bleu.

Le **lin à mille points blancs**, plié comme le précédent en paquets d'un demi-kilogr., est infiniment plus fin et plus blanc. Chaque paquet se compose de vingt à vingt-cinq torsades symétriquement arrangées. Cette qualité vaut 25 p. 100 de plus

que les autres. On la ploie en papier bleu, et la longueur des paquets ne dépasse pas 3 décim.

Le **lin gris à la rose**, plié comme le lin blanc à la rose, n'en diffère que par sa couleur qui est d'un gris plus ou moins argenté. On doit préférer le plus fin et le plus lustré.

Le **lin à mille points gris**, lié comme le mille points blancs, ne varie que par sa nuance. On le choisit de même.

Ces espèces de lins sont fournies par la Hollande qui les expédie en barriques de 300 kilogr. La Flandre en fournit des qualités aussi bonnes, mais en paquets plus longs; le territoire de Lokeren en produit de très-beaux.

Le **lin du Havre** circule en balles de 100 à 150 kilogr. formées de 25 à 30 pierrées. On doit préférer le plus fin, le plus long et le plus foncé.

Cet article, qui figure chez les droguistes provinciaux, comprend aussi quelques autres variétés fournies par l'Anjou, la haute Normandie, la Picardie et la Russie. Ce commerce est de nos jours centralisé par quelques marchands qui classent les lins eux-mêmes, suivant les emplois auxquels ils sont destinés.

Lin purgatif, plante de la *Pentandrie pentagynie* de Linné, qui croît dans les champs et dans les prés; elle ne diffère des autres lins qu'en ce que sa tige est plus menue et peu filamenteuse. Ses feuilles ont une saveur amère, saline, nauséabonde, et sont purgatives; on en fait usage dans l'hydropisie et la frénésie.

Lin incombustible. (Voyez AMIANTE).

LINAIRE, plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges rondes, menues, de 4 à 5 décim. et revêtues de feuilles oblongues, étroites et amères; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont jaunes et formées par un mufle à deux lèvres découpées. Son fruit est une coque ronde ou ovale, partagée en deux loges remplies de semences plates, noires et bordées d'une aile déliée; sa racine est longue, traçante, blanche, dure et ligneuse.

Ce végétal croît dans les lieux humides, incultes ou cultivés; on le croit diurétique et bon contre la jaunisse, pris en décoction; on l'applique sur les hémorrhoïdes pour les adoucir.

LION.

Latin, LEO; — anglais, LION; — allemand, LOWE;—espagnol LEON; —portugais, LEAO; — italien, LEONE, LIONE.

Le **lion** est un animal mammifère carnassier, redouté par sa force et son courage; son col est garni d'une ample crinière et on le surnomme le *roi des animaux*, à cause de la majesté de ses allures. Sa queue est terminée par un flocon de poil; sa femelle se nomme *lionne* et ses petits *lionceaux*; ses pieds de devant ont chacun cinq doigts garnis de griffes fortes, aigües et tranchantes; ses pieds de derrière n'en ont que quatre; ses mâchoires sont garnies de quatorze dents: quatre incisives, quatre conoïdes et six mollaires.

La lionne ne porte point de crinière. Cet animal est carnivore; son cri est un rugissement affreux. On trouve le lion en Afrique et en Asie.

Sa peau est recherchée comme fourrure; on en fait des descentes de lit et des caparaçons pour les chevaux.

LIQUEUR DE SYRIE. (Voyez ASSA-FŒTIDA).

LIQUIDAMBAR.

Latin et anglais, LIQUIDAMBAR;— allemand, FLÜSSIGEO AMBRA;— espagnol, LIQUIDAMBAR; — portugais, AMBAR LIQUIDO, LIQUIDAMBAR.

Le **liquidambar,** *alcool ambré liquide, résine liquide* ou *ambuliquide*, est un baume produit par un arbre de la *Monoécie polyandrie* de Linné qui lui a donné le nom de *liquidambar styraciflua.* Ce végétal est originaire du Mexique et de l'Amérique septentrionale.

Le commerce distingue deux espèces de liquidambar, le liquidambar mou ou blanc et l'huile de liquidambar.

Le premier a la consistance du miel ou de la térébenthine épaisse dont il conserve l'apparence; son odeur est suave et forte; sa saveur est aromatique, chaude et âcre; il ne se solidifie qu'après une longue exposition à l'air; on le vend souvent comme baume du Pérou. On s'en est long-temps servi pour parfumer les gants.

L'huile de liquidambar, obtenue du même végétal, est fluide, transparente et d'un jaune ambré. Son odeur est forte et sa saveur aromatique prend à la gorge. On extrait des feuilles et des branches du même arbre un liquidambar peu odorant et peu estimé.

La pharmacie et la parfumerie l'emploient comme les baumes du Pérou et de Tolu.

LIS.

Latin, LILIUM ALBUM VULGARE, LILLIUM AUREUM, LILLIUM RUBENS- — anglais, LILY; — allemand, MAYBLUME; — espagnol, AZU; CENA; —portugais, LIRIO; — italien, LILLO.

LIS BLANC.	LIS ROUGE.
— ORANGÉ.	— DES VALLÉES.

Le **lis** est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné et de la neuvième classe des siliacées de Tournefort.

Le **lis blanc** commun pousse des tiges rondes et droites de 1 mètre environ. Ses feuilles sont longues, larges, sessiles, vert pâle, lisses, luisantes, douces au toucher, tendres et remplies d'un suc visqueux. Ses fleurs naissent à ses sommités, d'abord en têtes longues à pétales unis, puis elle se séparent peu à peu les unes des autres et finissent par étaler une fleur grande, blanche et odorante; elle renferme six étamines et un pistil. Elle cède la place à un fruit oblong, divisé en trois loges remplies de semences ailées; la corolle de la fleur remplit la fonction du calice qui lui manque. Sa racine est bulbeuse et composée de tuniques charnues imbricées. On tire des pétales de ces fleurs une huile en les macérant dans l'huile d'olive; ses racines sont émollientes, cuites sous la cendre et appliquées extérieurement.

Le **lis orangé** et le **Lis rouge** ne diffèrent du blanc que par leurs feuilles qui sont moins larges et leurs fleurs qui ont une couleur particulière.

Lis des vallées. (Voyez MUGUET).

LISERON.

Latin, CONVOLVULUS; — anglais, WINDER; — allemand, WINDE, EIN KRAUTS; — espagnol, ESMILACE, CAMPANILLA, ALBOHOR; — portugais, TRÉPADEIRA, CAMPAINHA; — italien, VILLUCCHIO.

LISERON GRAND. LISERON PETIT.

Le **liseron** ou *liset* est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné dont nous distinguons deux espèces.

Le **liseron grand** pousse des tiges longues, grêles, sarmenteuses, hautes et parasites; ses feuilles sont cordiformes, grandes, molles, douces au toucher, pointues et vertes; sa fleur est blanche, campaniforme et attachée à un pédicule qui s'élève de la base des feuilles; son fruit, presque rond, est gros comme une petite cerise, membraneux et contient des semences anguleuses, noirâtres ou rougeâtres; ses racines sont longues, menues et blanches en dedans. Ce végétal croît contre les haies et les arbrisseaux.

Le **liseron petit** pousse des tiges menues, rampantes et parasites; ses feuilles et ses fleurs sont semblables à celles de la plante précédente, mais un peu plus petites. Ces liserons contiennent un suc laiteux et sont purgatifs, apéritifs et bons contre l'asthme, pris en infusion.

LISET. (Voyez LISERON)

LITHANTRAX, mot composé de *lithos* (pierre), et d'*Anthrax* (charbon), ensemble *charbon de pierre*. (Voyez CHARBON DE TERRE).

LITHARGE.

Latin, LITHARGYRIUM; — anglais, LITHARGE; — allemand, GLATTE, GLOTTE, BELIGLOTTE; — espagnol, ALMARTAGA, LITARGIRIO, LITARGE; — portugais, ALMARTAGA, LITHARGIRIO; — italien, LITARGIRIO, LITARGILIO; — hollandais, GELITS; — danois, GLŒD; — suédois, GTITT, GLETTE; — polonais, GLEYTE, GLETA; — russe, GLET.

LITHARGE ANGLAISE. LITHARGE FRANÇAISE.
— D'ARGENT. — D'OR.

La **litharge** est un oxyde de plomb obtenu par la coupellation de ce métal dans des fours à réverbère qui en extraient l'argent qu'il peut contenir. Ce produit reste au fond de la coupelle pendant que le plomb surnage en forme d'écume.

Les fourneaux à réverbère ne sont pas tous propres à perfectionner cet article; ainsi, les Anglais vitrifient mieux le plomb

en litharge que nos industriels; la couleur de leurs produits est plus rouge et les paillettes obtenues sont plus entières.

La **litharge anglaise** peut donc être mise au premier rang; elle est d'un rouge très-vif et possède une propriété que les litharges françaises n'ont pas, celle de donner une couleur blanche à l'emplâtre diapalme, qualité fort estimée par les pharmaciens.

On doit la choisir fort colorée, pailletée, entière et peu poussiéreuse; pour s'assurer de sa qualité, on peut en faire l'essai en fabriquant un petit magdaléon de diapalme; s'il est blanc, le produit est supérieur; s'il est brun, il est inférieur.

La litharge anglaise arrive en barrils courts de 450 à 500 kilogrammes.

La **litharge française** présente une couleur rouge pâle et jaune. Elle est en paillettes étroites, brisées et poussiéreuses. Sa vitrification est terne et son plus grand défaut est de fournir un emplâtre diapalme noir ou très-brun. On doit préférer celle qui imite le mieux les produits anglais.

Cet article circule en barils allongés de 5 à 600 kilogr. (Voyez la tare et les usages des diverses places).

La **litharge d'argent** ne prend ce nom qu'à cause de sa couleur jaune; elle se produit d'ailleurs par le plomb calciné dans les fours à réverbère.

La **litharge d'or** est ainsi nommée à cause de la couleur de ses paillettes, semblable à celle de l'or. Sa préparation est toujours supérieure.

Ces produits s'utilisent dans les arts; ils ont la propriété de rendre les huiles siccatives. Ils produisent le sel de Saturne, si précieux pour la confection des toiles peintes. On en fait la base de l'extrait de Saturne en les faisant bouillir porphyrisés dans du vinaigre distillé. Ils facilitent aussi la fabrication du minium. (Voyez ce mot).

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
LITHARGE FRANÇAISE.	Tare nette.
— ANGLAISE.	En barils de bois mince, sans surcharge de plâtre, 5 p. 0/0.
HAVRE.	
— FRANÇAISE.	Tare, 10 kil. par barils.
— ANGLAISE.	5 p. 0/0 de tare.
MARSEILLE.	
— DE TOUTES PROVENANCES.	Tare nette.
NANTES.	
— DE TOUTES PROVENANCES.	Tare nette avec 1 0/0 de trait.
BORDEAUX.	
— FRANÇAISE.	Tare nette.
— ANGLAISE.	4 p. 0 0 de tare.

LITHINE. (Voyez OXYDE DE LITHIUM).

LITHIUM, oxyde de lithine, dont la découverte est due à M. Afredson, chimiste suédois, qui n'est point encore parvenu à l'obtenir à l'état métallique. M. Thénard croit que son extraction pourrait se faire comme celle du calcium et que ses propriétés seraient analogues. La pétalite trouvée en Suède dans la mine *Duto* pourrait en fournir beaucoup.

TITHOIDES. (Voyez LAVES).

LITHOMARGE, terre argilo-calcaire de la nature de la marne, qui procède de la décomposition simultanée des végétaux

et des animaux. Les minéralogistes la nomment *argile crustacée de moelle de pierre* et *de stein-marck*. Son grain est très-fin et elle offre dans sa cassure un aspect conchoïde. Elle est douce au toucher, blanche, jaunâtre, rougeâtre, bleuâtre ou brunâtre. Elle se fond au feu en produisant une masse spongieuse.

LITOPHITES ou *kératophites*, produits polypiers de la nature de l'ortie de mer, qui tiennent du bois, de la pierre et de la corne. La diversité de leurs formes les fait nommer *éventails* ou *plumes de mer*.

Les litophites sont plus ou moins flexibles et se nomment aussi *lithos* (pierre) et *phyton* (plante). On les prenait autrefois pour des végétaux pétrifiés ou pierreux.

LIVÊCHE, *levêche* ou *ache de montagne*, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, nommée par lui *angelica montana*. Elle pousse une tige de 2 m. environ de hauteur, grosse, cannelée, nouée, creuse et rameuse. Ses feuilles sont amples, d'un vert brun, luisantes et odorantes. Ses sommités sont chargées de grandes ombelles garnies de fleurs jaunes, auxquelles succèdent des semences oblongues, grandes, aromatiques et âcres. Sa racine est grosse, charnue et aromatique. Elle croît dans les lieux ombragés. On fait usage de sa racine, de sa tige et de sa semence. Ce végétal est stimulant, carminatif, emménagogue et lactifère.

LIZARI, garance du Levant. (Voyez GARANCE).

LIZET. (Voyez LISERON).

LOBÉLIE SYPHILITIQUE. (Voyez CARDINALE BLEUE).

LOMBRIC ou *ver de terre*, animal rouge et cylindrique, composé de nombreux anneaux garnis de petites aspérités et très-rétractiles. Ils éprouvent un renflement singulier vers le tiers de leur longueur. Leur bouche est placée sous le premier anneau. Leur extrémité postérieure est aplatie et échancrée.

Cet animal, sans pieds et sans organes, reçoit l'air par *intussusception* à la faveur d'une infinité de trachées dont son corps est garni. On le croit hermaphrodite. Il rampe sur la terre, et sa marche sinueuse est facilitée par les trachées qui le recouvrent et qui lui donnent les facultés de se raccourcir ou de s'allonger à volonté. Chaque anneau renferme les substances reproductives d'un ver entier.

Les vers de terre sont communs dans les terrains humides. Les pêcheurs à la ligne s'en servent pour appât et lui donnent le nom d'*achée*.

Cet animal est diurétique et sudorifique, mais il est très-peu employé.

LOOK. (Voyez GOMME ANIMÉ).

LONKITE, plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, qui ne porte point de fleurs et ne diffère de la fougère mâle que parce que ses feuilles ont une oreillette à la base de leurs découpures et sont garnies au dos de petites semences rousses. Elles ont la forme d'un fer à cheval. Ce végétal croît dans les pays chauds et dans les lieux humides. Sa racine est apéritive et vulnéraire.

LOTIER ou *trèfle sauvage jaune,* plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges menues et inclinées, qui donnent naissance à des pétioles soutenant une triple feuille à leur extrémité et deux petites à leur base. Leur saveur est astringente. Ses fleurs sont légumineuses, jaunes ou verdâtres, rapprochées et contenues dans des calices dentelés. Ses fruits forment des gousses renfermant des semences arrondies et uniformes. Sa racine est traçante, longue, ligneuse, noire, fibreuse, astringente et douce.

Ce végétal, qui croît dans les prés, est détersif, apéritif et vulnéraire.

LOUP.

Latin, LUPUS ; — anglais et allemand, WOLF ; — espagnol et portugais, LOBO ; — italien, LUPO.

Le **loup** est un animal mammifère, carnassier et plantigrade, c'est-à-dire marchant sur la plante des pieds. Sa queue est moins recourbée et plus pendante que celle du chien, auquel il ressemble beaucoup. Son œil est placé obliquement et sa vertèbre dorsale n'est pas flexible, ce qui l'oblige à se tourner tout à la fois. Il est féroce, et poltron lorsque la faim ne le tourmente pas.

Sa femelle, nommée *louve*, est très-dangereuse lorsque ses petits, qu'on appelle *louveteaux,* sont affamés ; elle ne porte

que deux mois et met bas chaque fois cinq à six petits. La tête de cet animal est mise à prix dans certains villages.

Sa peau, préparée avec le poil, sert de couverture aux chevaux; ses dents angulaires ou canines sont recherchées par les doreurs pour polir leurs ouvrages. On les appelle *brunissoirs*.

Loup cervier. (Voyez LYNX).

Loupes des bois, protubérances qui se développent sur certains arbres et surtout sur le frêne. Elles sont très-recherchées par les ébénistes. (Voyez BOIS).

Loupes de perles fines. (Voyez PERLES FINES).

LOUTRE.

Latin, LUTRA CANIS FLUVIATILIS ; — anglais, OTTER, SPIEGELOTTER; — allemand, OTTER, FISCHOTTER ; — espagnol, LODRA, LUTRA, NUTRIA ; — portugais, LONTRA ; — italien, LONTRA, LODRA.

La **loutre** est un animal mammifère, quadrupède amphibie, qui a quelque ressemblance avec le castor. Il se trouve en Espagne et dans le Canada où il exerce ses ravages dans les étangs et les viviers. Quand il est rassasié de poissons, il en emporte dans sa tanière. Il se nourrit au besoin de racines, d'écorces d'arbres, de fruits et d'herbes.

Son poil est estimé comme fourrure en Allemagne; on en borde des bonnets et on en fait des gants fourrés.

LUCERNE. (Voyez LUZERNE).

LUDUS HELMONTH ou *jeu de van-helmont*, petites masses argilo-calcaires renfermant un noyau qui sonne quand on les agite. (Voyez JEU DE VAN-HELMONT).

LUMAQUELLE ou *lumachelle*, espèce de marbre formé par la réunion d'une multitude de petites coquilles brisées et unies par un ciment calcaire. On distingue le *lumachelle d'Italie* gris ou jaunâtre, et le *lumachelle opalin de Carinthie*, qui offre des fragments de coquilles de diverses espèces ; une fois poli, ses reflets sont chatoyans et magnifiquement irisés ; les plus beaux échantillons se nomment *lumachelles d'Astracan*; le fond en est couleur café et leurs fragments sont jaune foncé.

LUNAIRE, *bulbonac* ou *médaille*, plante de la *Tétradyna-*

mie siliculeuse de Linné, dont on distingue deux espèces, l'une grande et l'autre petite.

La première pousse une tige de 1 m. de hauteur et de 2 cent. de diamètre, verte ou rougeâtre, rameuse et velue. Ses feuilles, qui ressemblent à celles de la grande ortie, sont plus grandes, cotonneuses, dentelées et herbacées. Ses fleurs naissent à ses sommités et sont composées de quatre pétales rangés en croix, purpurins ou incarnats, rayés et odorants. Ses fruits forment des silicules oblongues, plates et arrondies, renfermant des semences larges et lenticulaires, rouges, brunes, âcres et amères. Sa racine est glanduleuse.

La seconde espèce a les feuilles plus larges, pointues et dentelées. Ses fleurs sont purpurines et odorantes. Ses silicules sont plus longues et plus étroites.

Ce végétal croît sur les montagnes et se cultive aussi dans les jardins potagers. Ses semences sont incisives, détersives, apéritives et vulnéraires.

LUNE, nom donné par les alchimistes à l'argent à cause de sa couleur blanche et resplendissante. (Voyez ARGENT).

LUNE FIXÉE DE LUDEMANN. (Voyez OXYDE DE ZINC).

LUPIN.

Latin, LUPINUS; — anglais, LUPINS; — allemand, LUPINEN, FEIGBOHNEN, WOLSSBOHNEN, TURKISWICKEN; — espagnol, ALTRA MUZES, HOCHOS; — portugais, ERVILHACAS, TREMOZOS, TRAMAZOS; — italien, LUPINI.

Le **lupin** ou *fève de loup* est une plante dont on distingue dix-sept espèces; nous ne décrirons que le *lupinus sativus albus* de Linné, admis dans sa *Diadelphie décandrie*.

Le *lupin blanc* pousse une tige médiocre, ronde, droite, velue, rameuse, verte, jaunâtre, remplie de moelle et de 6 à 7 décimètres de hauteur. Ses feuilles, découpées jusqu'à leur base et divisées en sept ou huit parties, sont oblongues, étroites et rangées en éventail. Leur couleur est vert foncé en dessus et blanche en dessous; leur saveur est légumineuse et amère. Ses fleurs, disposées en épis aux sommités des tiges, sont légumineuses, blanches et attachées à des pédicules courts et soutenus

par un calice figuré en godet dentelé. Ses fruits ont l'aspect de gousses plates, composées de deux panneaux, et renfermant cinq à six grains arrondis, aplatis, durs, blancs en dehors, jaunes en dedans et d'une saveur amère.

Ce végétal se cultive en grand dans nos départements méridionaux, en Italie, en Espagne et en Portugal. Les Toscans s'en nourrissent et s'en servent comme engrais.

Galien assure que ses contemporains consommaient beaucoup de graines de lupin comme aliment, après les avoir soumises quelque temps à une macération dans l'eau bouillante, pour leur enlever leur amertume. On se servit long-temps à Rome de graines de lupin portant certaines empreintes, comme d'une monnaie fictive ; ce qui fit dire à Horace, qu'un homme sensé connaît la différence qu'il y a entre l'argent et les lupins. Aussi Justinien rendit une loi qui autorisait ceux qui avaient à payer en cette monnaie, à ne pas le faire. Cela finit par éteindre une circulation absurde.

Pline affirme que Protogène n'avait vécu que de lupins pendant qu'il s'occupa à peindre un immense tableau.

La médecine administre le lupin en décoction pour faire mourir les vers. Les anciennes pharmacopées le faisaient entrer dans les quatre farines résolutives. On s'en sert, appliqué extérieurement, pour guérir les dartres. Les Italiens le considèrent comme un excellent fourrage pour les chevaux, à qui on le fait manger vert ou sec.

LUPULINE ou *lupulin*, substance découverte par Yvia, médecin à New-Yorck et par plusieurs pharmaciens français, tels que MM. Planche et le chevalier Payen. Ces derniers ont reconnu qu'elle était composée et qu'on pouvait, par l'analyse, en tirer seize produits distincts et connus.

La lupuline se rencontre dans les aisselles des squammes membraneuses de la fleur femelle du houblon. Elle est solide, amère, soluble dans l'eau, dans l'alcool et dans l'éther. (Voyez le *Journal de Pharmacie*, tome VIII).

Cette substance s'utilise comme succédanée du houblon, soit en médecine, soit dans la fabrication de la bière. M. Magendie la dit non vénéneuse, contre l'opinion de certains savants.

LUTS. (Voyez MASTICS).

LUZERNE.

Latin, MEDICA; — anglais, LUCERN; — allemand, LUZERNE; — espagnol, ALFALFA, HIERBA MEDICA, MIELGA MAYOR; — portugais, LUCERNA, HERVA MEDICA; — italien, LUCERNA; — hollandais, LUZERNE; — danois et suédois, LUCERNE.

LUZERNE FRANÇAISE. LUZERNE DU PÉROU ET DU CHILI.

La **luzerne** ou *lucerne* est une plante fourragère de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui alimente d'importantes transactions dans le commerce des graines.

Elle pousse des tiges de 6 à 7 décim., rondes, droites, grosses, fermes, robustes et rameuses à leurs sommités; elles portent des feuilles rangées trois à trois; ses fleurs sont légumineuses, d'un violet purpurin et soutenues par des calices dentelés; ses fruits sont composés de deux lames réunies par les bords et formant un ruban tourné en spirale; ils renferment des semences d'un jaune pâle et réniformes qui brunissent en vieillissant. La saveur de ce végétal est analogue à celle du cresson alénois, mais peu âcre; sa racine est longue, ligneuse, droite et résiste à la gelée.

La graine de luzerne sert à établir des prairies artificielles. Cette plante se plaît dans les terrains humides et peut se faucher jusqu'à six fois par an. Elle sert à la nourriture des bestiaux et augmente le lait des vaches; prise en infusion, elle tempère les ardeurs du sang et excite les urines. (Voyez GRAINE DE LUZERNE).

Luzerne du Pérou. (Voyez GRAINE DE LUZERNE DU PÉROU ET DU CHILI).

LYNX.

Latin, LUPUS CERVARIUS; — anglais, LINX; — allemand, LUCHS; — espagnol, portugais, LINCE, LOBO CERVAL; — italien, LINCE, LUPO CERVIERO.

Le **lynx** ou *loup cervier* est un animal mammifère, carnassier et plantigrade, qui tient du chat et du lion. Il est sauvage, féroce et couvert d'un poil presque aussi doux que la laine, blanchâtre et marqueté de noir. Il habite les lieux déserts de la Moscovie,

de la Lithuanie et de la Suède. Sa peau est très-recherchée pour la fourrure qu'elle donne et qui est des plus estimées.

LYCOPERDON ou *vesse de loup*, champignon de la *Cryptogamie des fungus* de Linné, terrestre, globuleux, gros et s'ouvrant par le sommet. Son pédicule est peu apparent; il renferme une poussière noire, verte ou jaunâtre. Sa couleur superficielle est blanche et présente de petites écailles éparses. On le trouve en automne parmi les gazons, dans les prairies et sur les collines. Sa consistance sèche et coriace et sa poussière le rendent très-dangereux; pris en poudre, il est astringent, arrête les hémorrhagies, dessèche les ulcères pulvérulents et suspend les flux hémorrhoïdaux.

LYCOPODE.

Latin, LYCOPODIUM; — anglais, WITH MEAL, VEGETABLE SULPHUR; — allemand, HEXENMEHL, SEMEN LYCOPODII; — espagnol, AZUFRE VEGETAL; — portugais, ENXOPRE VEGETAL; — italien, SOLFO VEGETABILE.

Le **lycopode**, *lycopodium, mousse terrestre, pied de loup* ou *soufre végétal*, est une plante de la *Cryptogamie des mousses* de Linné. Elle pousse une tige longue, rampante, très-rameuse et couverte d'un grand nombre de petites feuilles étroites et rudes; d'entre ses rameaux s'élèvent des filets longs comme la main, grêles, arrondis et terminés par une double anthère molle qui renferme une poussière jaune très-inflammable, ce qui lui a valu le nom de *soufre végétal*. Cette poudre est distribuée au commerce sous le nom de *lycopode* ou de *lycopodium*. Ses racines sont fibreuses, longues, grosses et ligneuses.

Ce végétal se cultive en France avec soin. L'Allemagne en fournissait autrefois au commerce. Mais depuis que M. Laval, machiniste de l'Opéra à Paris, l'employa à représenter les feux infernaux dans les ballets, on parvient avec peine à en produire suffisamment.

La pharmacie s'en sert pour rouler les pilules. Les Polonais et les Suédois la prennent contre une maladie de cheveux qu'ils appellent *plica*, et nous nous en servons pour calmer les échauffements de la peau et guérir les écorchures.

Cet article est jaune, léger et surnage sur l'eau sans en être

pénétré, ce qui permet d'aller prendre au fond d'un vase plein d'eau, couvert de lycopode, une pièce de monnaie sans se mouiller les doigts.

On le mélange souvent avec du talc de Venise ou de l'amidon. Pour reconnaître la première fraude, il suffira d'en former une pâte qu'on délaiera dans l'eau; le talc se précipitera et le lycopode surnagera. La seconde falsification se découvre en faisant bouillir le lycopode dans l'eau, en filtrant la liqueur et en l'éprouvant par la teinture d'iode qui, s'il contient de l'amidon, la colorera instantanément en bleu.

L'Allemagne et la Suisse nous expédient ce produit en barils de sapin de 50 à 100 kilogr. pour lesquels on accorde la tare réelle.

LYS. (Voyez LIS).

LYSIMACHIE, nom de plantes de genres divers, tels que la corneille, la salicaire et le perce-pierre. (Voyez ces mots).

M

MABY, liqueur dont on fait un grand usage à S[t]-Domingue; elle se prépare avec des patates, du sucre et des oranges aigres que l'on fait fermenter pendant 30 heures dans de l'eau; elle est blanche, ressemble au poiré de Normandie et est plus rafraîchissante et plus agréable, mais elle occasionne des coliques venteuses, prise avec excès.

MACADOSSIN. (Voyez MÉCHOACAN).

MACARONI.

Latin, FARINA SUBACTA IN MODUM TENUATA;—anglais, VERMICELLI, VERMICILLI;—allemand, NUDELN;—espagnol, ALETRIAS, BERMELLETAS, FIDEOS MACARRONES, PASTA BERMETTELAS, EN FIDEUS EN MACARRONES; — portugais, ALETRIAS, FIDEOS, MACCAROES, TALHARINS; — italien, VERMICELLI, FIDELI, MACARRONI.

Le **macaroni** est une pâte alimentaire que l'Italie nous a

fournie pendant long-temps et que nous préparons aujourd'hui nous-mêmes. Sa forme est cylindrique et a 6 à 8 millim. de diamètre. On doit le choisir blanc, diaphane, odorant et sans mélange de corps étrangers. Il se mange cuit en potage avec du bouillon; on en relève le goût avec du fromage de Parmesan.

Le macaroni circule en caisses diverses pour lesquelles on accorde la tare écrite sauf vérification. (Voyez PATES D'ITALIE).

MACER ou *macre*, écorce de simarouba. (Voyez ce mot).

MACHE, *laitue de brebis*, *salade de chanoine*, *poule grasse*, *blanchette* ou *valérianette*, plante de la *Triandrie monogynie* de Linné, qui croît à la hauteur de 15 millim. environ; sa tige est faible, ronde, cannelée, creuse, nouée, inclinée vers la terre et subdivisée ordinairement en deux branches à chaque nœud; ses feuilles sont oblongues, épaisses, entières ou crenelées, vert pâle, opposées et douceâtres. Ses fleurs, qui naissent aux sommités de ses branches, forment des bouquets blancs ou purpurins; elles sont petites et découpées en cinq parties vers le haut; ses fruits sont oblongs, blanchâtres et garnis d'une petite couronne qui représente un nombril. Sa racine est petite, fibreuse et blanche.

Ce végétal croît dans les blés et se cultive dans les jardins; on en mange les jeunes feuilles en salade. Il est apéritif.

MACHEFER.

Anglais, ESCALES, FLAKES OFIRON, SPENKLES OFIRON, IRONDROSS; — allemand, HAMMERSCHLAG; — espagnol, ESCORIA, ESPUMA, MOCOS DE HIERRO; — portugais, ESCORIA, ESCUMA DE FERRO PULHA DE FERRO; — italien, SCHIUMA DI FERRO, RUSTICI, SCORIA, SCAGLIA DI FERRO.

Le **machefer** ou *scories de fer* est le résidu de la combustion d'un charbon de terre compacte et feuilleté; son aspect est vitreux et l'on croit qu'il contient de l'oxyde de fer vitrifié.

Il a peu d'emploi, mais il sert cependant à sécher les appartements des rez-de-chaussées, etc.

MACIS.

Latin, MACIS; — anglais, MACE; — allemand, MUSKATENBLUTHE, MACIS; — espagnol, MACIS, FLOR NOS CADA, FLOR DE NUEZ DE ESPECIA Ó NOSCADA; — portugais, MACIS, FLOR DE NOZMOSCADA

CASCA INTERIOR DA NOZ MOSCADA; — italien, NACE, MACIS FIOR DI MACIS O DI MUSCATA, FIOR MACIS.

MACIS DES ILES MOLUQUES. MACIS DE CAYENNE.
— DE MAURICE. — DE MUSCADES LONGUES.

Le **macis** ou *fleur de muscade*, mieux nommé *arille de muscade*, forme, sous le brou de la noix de ce fruit, une première enveloppe laciniée, épaisse et rougeâtre. Elle rembrunit avec l'âge et devient enfin très-jaune en vieillissant. On la recueille avec précaution pour lui conserver sa forme, et on la fait sécher après l'avoir trempée dans l'eau salée ; ce procédé conserve son arôme et sa souplesse.

Le **macis des îles Moluques** est très-mince, à lanières larges et bien conservées, jaune rougeâtre ou orangé, très-parfumé et très-charnu. On doit préférer le plus rouge, le plus frais, le plus entier et le plus odorant. Sa saveur est âcre et un peu amère ; il donne par la pression une substance huileuse. Le meilleur vient de Batavia en barriques de 200 à 250 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle. Cayenne en expédie en barils et Bourbon en sacs de nattes aux mêmes conditions.

Les **macis de Maurice et de Cayenne** sont absolument semblables à ceux des îles Moluques, mais plus minces ; leur couleur est plus claire, leur forme moins ronde, leur saveur et leur odeur plus faibles. On doit préférer les plus entiers et les plus odorants.

Le **macis de muscades longues** ou de *muscades mâles* est très-allongé et très-sombre ; son arille est dure et coriace ; son odeur faible, mais sa saveur est très-épicée. On le choisit comme les précédents. Il nous arrive de l'Inde par la Hollande en très-petites quantités et en barils pour lesquels on accorde la tare réelle.

Cet article sert à assaisonner les viandes. Il a contribué à la réputation des pâtés de Périgueux où il entre communément. En pharmacie, il donne une infinité de compositions officinales.

MACJON. (Voyez GESSE).

MACRE, plante qui donne la châtaigne d'eau. (Voyez ce mot et ÉCORCE DE SIMAROUBA).

MADRÉPORES, productions calcaires à polypiers, for-

mant des arbrisseaux étoilés. Ce sont de véritables ruches de polypes marins, qui répandent en brûlant une odeur animale.

Elles sont recherchées des naturalistes et se trouvent dans l'Océan, dans la Baltique et dans la Méditerranée.

MADREPORITES, madrépores fusibles ou pétrifiés qui ont conservé leur configuration primitive. Ils se brisent facilement et sont attaquables par tous les acides.

MAGNÈSE. (Voyez MANGANÈSE).

MAGNÉSIE.

Latin, MAGNESIUM; — anglais, MAGNESIA; — allemand, MAGNESIA, DIE SCHWARZE ODER BITTRE SALZERDE; — espagnol, MAGNESIA BLANCA, LECHE DE TIERRA; — portugais, MAGNESIA BRANCA, MACASETA; — italien, MAGNESIA BIANCA, O MINERALE.

MAGNÉSIE NATURELLE.	MAGNÉSIE CALCINÉE.
— EN SULFATE.	— BORATÉE.
— DU COMMERCE.	— BLANCHE.
— CARBONATÉE.	— OPALINE.

La **magnésie** est une terre subalcaline rarement isolée, et qu'on trouve dans la Styrie supérieure, en Moravie et dans le Piémont. La plus pure est toujours mêlée de silice et se rencontre combinée avec des acides pour former des carbonates, des sulfates ou des sels. Elle existe à l'état de sulfate de magnésie dans les eaux de la fontaine d'Epsum en Angleterre, de Sedlitz en Bohême, de Seidschulz et dans celles d'Egra. On en peut retirer du magnésium (voyez ce mot), de la dolomie (voyez ce mot), des pierres ollaires, des stéolites et de la serpentine, ainsi que des schistes magnésiennes. Pour l'obtenir artificiellement pure, il existe plusieurs procédés que nous allons décrire.

La **magnésie naturelle,** *sous-carbonate de magnésie, sulfate de magnésie, sel d'Epsum d'Angleterre, sel de Sedlitz, sel d'Egra* ou *sel de Seydschutz*, s'obtient par divers moyens ; le premier consiste à faire évaporer les eaux qui la tiennent en dissolution ; c'est un procédé anglais. Le second, plus général, consiste à faire griller les pierres siliceuses qui la contiennent, et à les exposer ensuite à l'air en les humectant de temps en temps. Le fer et le soufre s'oxydent et donnent de l'oxyde de fer, ce qui procure un sulfate de magnésie et de fer. Ces schistes se lavent

dans une eau qu'on fait évaporer, en y ajoutant de la chaux qui s'unit à l'acide sulfurique et qui précipite l'oxyde de fer. Il se dépose un sulfate de chaux insoluble ; on décante alors et on fait évaporer de nouveau jusqu'à ce que le mélange atteigne 26 degrés. La liqueur ainsi réduite est coulée dans des cristallisoires et produit des cristaux de sulfate de magnésie que l'on enlève. Les eaux-mères réduites de nouveau fournissent de nouveaux cristaux, et on peut jusqu'à siccité répéter l'expérience. Les sels obtenus sont refondus dans l'eau avec une petite quantité d'albumine délayée. On fait bouillir le tout, on filtre et on fait évaporer comme précédemment ; on obtient ainsi des cristaux transparents et d'une grande blancheur. C'est dans cet état que le commerce les reçoit. Cette fonte et cette cristallisation qu'on peut recommencer plusieurs fois les purifient de plus en plus. Pour avoir de très-petits cristaux, on concentre au feu la liqueur jusqu'à ce qu'il se forme sur sa superficie une pellicule légère. Dès qu'elle est versée dans la cristallisoire, on l'agite incessamment. Ces cristaux, souvent prismatiques, sont mis à sécher.

Le sulfate de magnésie est blanc, brillant et très-amer ; exposé à l'action de la chaleur, il éprouve une fusion aqueuse et perd son eau de cristallisation. Aux très-hautes températures, il ne se décompose pas. Il contient 38 p. 100 d'acide sulfurique, 18 p. 100 d'oxyde de magnésium et 44 p. 100 d'eau. Il est purgatif à la dose de 16 à 48 grammes.

Pour s'assurer de sa pureté, il suffira de l'éprouver par le carbonate de potasse, qui séparera la magnésie du sulfate et fixera sur le degré de sa qualité.

Cet article nous arrive en barriques de 300 à 350 kilogr., pour lesquelles on accorde une tare réelle.

Magnésie en sulfate. (Voyez MAGNÉSIE NATURELLE).

La **magnésie carbonatée**, *magnésie du commerce*, *magnésie douce*, *magnésie effervescente*, *magnésie aérée*, *méphyte de magnésie* ou *craie de magnésie*, est un sel résultant de la combinaison de l'acide carbonique et de l'oxyde de magnésium. Black fut le premier qui découvrit l'existence des alcalis et des terres alcalines mêlées à l'acide carbonique. En 1775, il se livra à des études dont plus tard Bergmann expliqua les résultats.

Pour obtenir ce corps, on dissout dans de l'eau de pluie du sul-

fate de magnésie très-pur, et on sature cette dissolution d'un sous-carbonate de potasse liquide, obtenu par la décomposition du tartre par le nitre; un précipité se forme; on décante la liqueur; on y ajoute de l'eau et on agite fortement le liquide pour bien diviser le carbonate avant de le laver. Cette opération se fait à plusieurs reprises, jusqu'à ce que l'eau de lavage ne soit plus alcaline; on jette alors le précipité sur une toile, et on le laisse égoutter avant de le placer sur une table couverte de plâtre sec qui en absorbe l'humidité. Le carbonate finit par se dessécher par la chaleur en pains carrés qu'on unit sur toutes leurs surfaces. On doit éviter qu'il ne s'introduise dans l'étuve où l'on fait cette préparation la moindre fumée, car elle jaunirait les pains.

Cet article circule en pains carrés, doux au toucher, insolubles dans l'eau, solubles avec effervescence dans les acides et d'une grande blancheur.

Pour reconnaître s'il y a mélange de sels étrangers, on le dissout dans un acide étendu; si le corps étranger est insoluble, il restera à nu. S'il contient de l'amidon, on le reconnaîtra facilement au moyen de l'iode ou de la calcination qui, dans ce cas, donne un fort déchet.

Ce corps s'emploie comme absorbant contre les aigreurs de l'estomac; il est purgatif. Les pains qui contiennent 36 grains de magnésie par demi-kilogr. sont les plus agréables au goût et les plus salutaires.

Cette magnésie circule en caisses de 50 à 60 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

La **magnésie calcinée**, *magnésie pure*, *magnésie décarbonatée* ou *oxyde de magnésium*, est le résultat de la calcination du carbonate de magnésium pur et bien lavé. Elle doit se faire à une haute température et dans de grands creusets peu comprimés. On les rougit au feu pendant trois heures et on laisse refroidir. La magnésie que l'on retire est légère et pure. Pour s'assurer qu'elle ne contient plus d'acide carbonique, on en lave une partie dans l'eau et l'on verse dessus de l'acide hydro-chlorique. La dissolution doit s'opérer sans effervescence, sinon la calcination n'a pas été assez énergique.

La magnésie calcinée doit posséder une blancheur parfaite, une extrême légèreté et beaucoup de douceur au toucher. On la

conserve en la renfermant dans des vases soigneusement clos, pour qu'elle n'absorbe pas l'acide carbonique de l'air, ce qui en altérerait la qualité. Elle se rencontre quelquefois dans le commerce mêlée avec de la chaux; on le reconnaît en la plongeant dans une eau froide qui s'échauffera si elle en renferme. On peut encore la traiter par l'acide sulfurique, en calcinant les sulfates formés et en dissolvant de nouveau le résidu dans l'eau distillée. Il se formera alors un résidu de sulfate de chaux s'il y a falsification.

Cet article est un excellent laxatif et s'ordonne comme anti-acide. Il circule en caisses diverses pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Magnésie boratée. (Voyez BORACITE).

Magnésie noire. (Voyez MANGANÈSE).

Magnésie opaline, nom de la rubine d'antimoine. (Voyez ce mot).

MAGNÉSITE. (Voyez ÉCUME DE MER).

MAGNÉSIUM, corps combustible, simple et métallique, qu'a trouvé M. Davy en décomposant le sulfate de magnésie avec la pile voltaïque et le mercure. Il est solide et blanc comme l'argent. Son poids spécifique dépasse celui de l'eau qu'il décompose difficilement. Au contact de l'air, il se décompose et se transforme en magnésie. Il est très-peu connu.

MAHOT. (Voyez MANGLIER BLANC).

MAILLECHORT. (Voyez ARGENTON).

MAIS. (Voyez BLÉ DE TURQUIE).

MAIZE, hydromel enivrant préparé avec l'orge et le miel fermentés.

MALABATHRUM, feuilles dites *indiennes* appartenant au laurier cassia, variété du cannellier et placé par Linné dans son *Ennéandrie monogynie.*

Ces feuilles réunissent l'odeur de la cannelle et du girofle; elles sont grandes, larges, pointues, fortes, veinées, stimulantes et stomachiques. (Voyez FEUILLES DE GIROFLE).

MALAC ou *malaca*, étain qui nous arrive de l'Inde en petits lingots d'un demi-kilogr. environ. On les appelle *petits chapeaux* ou *écritoires*, à cause de leur forme. (Voyez ÉTAIN).

MALACHITES.

Anglais, MALACHITES ; — allemand, MALACHIT AUCH SCHRECKSTEIN ; — espagnol, MALAQUITES ; — portugais, MALACHITES, PEDRA PRECIOSA VERDE E OPACA COMVEIAS ; — italien, MALACHITES.

MALACHITES DE SIBÉRIE. MALACHITES DE SUÈDE.

La **malachite** ou *malaquite* est une variété de vert de montagne ou oxyde de cuivre carbonaté qu'on trouve sous forme soyeuse, disposé en houppes vertes ou en masses mamelonnées, figurées en stalactites; souvent sa forme est pulvérulente et il est mélangé de matières terreuses, ce qui le fait appeler *cendre verte*.

La plus belle malachite se trouve dans les mines de Gaumichefski, en Sibérie, dans le mont Oural. Cette qualité, sciée et polie, présente des dessins formant des cercles concentriques verts et bruns.

Sa solidité et le grand volume de ses morceaux lui valent une préférence générale. On en fait des tables d'un mètre de diamètre sur un décim. d'épaisseur, qui valent jusqu'à 25,000 francs. L'empereur de Russie envoya, en 1808, à Napoléon, une coupe, une table et des candélabres de cette substance qui figurèrent long-temps au grand Trianon.

La Russie fournit beaucoup de malachites ouvrées dont on fabrique des tabatières, des manches de couteaux et des bijoux.

La Saxe, le Tyrol et la Hongrie en donnent aussi de fort estimées, d'un beau vert, veloutées et composées de stries partant d'un point central et aboutissant à une surface chatoyante. Ces variétés sont très-rares.

MALACOLITHE, minéral que l'on trouve en Suède dans la Westermanie. Il raie peu le verre et n'étincelle pas contre l'acier. M. Vauquelin le dit composé de 53 pour 100 de silice, de 20 pour 100 de magnésie et de 20 pour 100 de chaux.

MALAGUETTE, *malaguetta* ou *maniguette*, poivre giroflé couronné. (Voyez MANIGUETTE).

MALAMBO, écorce connue dans la droguerie depuis peu d'années et provenant d'un arbre abondant dans les provinces occidentales de la république de Colombie. Elle circule en mor-

ceaux de 6 à 7 décim. de long sur 6 à 7 centim. de large et 10 à 12 millim. d'épaisseur. Sa couleur est grise et rosée; elle est filandreuse et pesante; son épiderme est mince, blanc, taché de brun et couvert de tubercules petits et nombreux; son odeur rappelle celle du *calamus aromaticus;* sa saveur est âcre et aromatique. Son emploi est peu étendu.

MALATES, combinaisons de l'acide malique avec les bases salifiables. Les sels qui en résultent se décomposent au feu en se boursoufflant et donnent des résidus analogues à ceux des matières végétales. La médecine n'emploie que le malate de fer, *proto-malate de fer* ou *sorbate de fer*. Il se présente sous forme d'extrait d'une couleur brune et provient de la combinaison de la limaille de fer et du suc acidulé des pommes. Il est reconnu tonique et astringent. On en fait des trochisques et on l'administre dans les maladies des enfants.

MALT.

Latin, MALTUM; — anglais, MALT; — allemand, MALZ; — espagnol, CEBADA RETONADA O ENTALLECIDA PREPARADA PARA FABRICAR CERVEZA; — portugais, CEVADA PREPARADA PARA SE FABRICAR CERVEJA; — italien, MALTO, ORZO GERMOGLIATO, ORZO GERMINATO E SECCATO, ORZO PREPARATO PER FAR LA BIRRA.

Le **malt** est le nom donné à l'orge et aux graines que l'on fait germer dans l'eau et torréfier pour en enlever le principe féculent et en développer le principe muqueux sucré, afin de les convertir en corps propres à la fermentation. (Voyez DRÈCHE).

MALTHE, bitume noir liquide, espèce de pétrole très-consistant et semblable à l'huile de gabian. M. Haüy le nomme *bitume glutineux*.

MAMMOUTH. (Voyez ÉLÉPHANT).

MANCENILLIER, arbre de la *Monoécie monadelphie* de Linné, qui croît en Amérique, aux Antilles et chez les Caraïbes. Il est grand et son écorce donne un suc laiteux par incision. Ce suc est un poison âcre, brûlant et mortel, dans lequel les Indiens trempent le bout de leurs flèches. Son bois est dur et bon à faire des meubles; ses feuilles, semblables à celles du poirier, contiennent aussi un suc qui empoisonne; ses fruits naissent sur des branches étrangères à celles qui portent les chatons, et dans

leur maturité, ils ressemblent à nos pommes d'api et ont une odeur agréable. Leur pulpe se compose d'un suc blanc et mortel; cependant en les écrasant, en les délayant dans l'eau et en séparant leur fécule, on peut la manger sèche; les naturels du pays en font leur nourriture habituelle.

MANDRAGORE.

Latin, ATROPA MANDRAGORA; — anglais, MANDRAKE; — allemand, ALRAUNWURZEL, ALRAUN; — espagnol, MANDRAGORA, MANDRAGULA; — portugais, MANDRAGORA; — italien, MANDRAGOLA.

La **mandragore** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, sans tige, dont les feuilles sortent immédiatement de la racine; elles ont 3 décim. de longueur et sont étroites, lisses, vert brun et odorantes. D'entr'elles s'élèvent des pédicules courts, soutenant une fleur campaniforme, velue, blanche ou purpurine et fendue en cinq parties; son calice, figuré en entonnoir, est découpé et cotonneux; son fruit consiste en une petite pomme ronde, charnue, jaune verdâtre et renfermant des semences réniformes; sa racine est longue, grosse, blanchâtre, divisée et représente les parties inférieures de l'homme, ce qui lui a valu le nom d'*antropomorphon* (figure d'homme); elle est fibreuse.

Ce végétal croît en Espagne, en Italie et dans l'île de Crête. L'écorce de sa racine est cathartique, emménagogue, et sa racine elle-même est narcotique et anti-spasmodique. On l'emploie en poudre ou en cataplasme dans les squirrhes, les scrophules, les tumeurs et l'épilepsie.

Ses feuilles entrent dans la composition du baume tranquille et de l'onguent populeum.

MANGANÈSE.

Latin, MAGNESIA NICRAMANGANESIUM; — anglais, BROWNSTONE, MAGNUS, MANGANESE; — allemand, BRAUNSTEIN; — espagnol, MANGANESIA, MARGANESA, TIERRA DE COLOR, MANGANESA; — portugais, MAGNESIA, MARCASITA, MANGANESA; — italien, MANGANESIA, MAGNESIA, MINERALE, MANGANESE, MAGNESIA NERA.

MANGANÈSE D'ALLEMAGNE.	MANGANÈSE DU PIÉMONT ET DE ROMANÈCHE.
— DE CALVERON.	— DE St-MARCEL.
— DE PÉRIGUEUX.	— ANGLAIS.
— DE BOURGOGNE.	

Le **manganèse,** *maganèse, meganèse, magnèse, magnésie noire* ou *savon des verriers*, est, d'après Haüy, un oxyde métalloïde gris; c'est un corps combustible, simple, très-répandu dans la nature, jamais à l'état métallique, mais combiné avec l'oxygène, l'acide phosphorique et l'acide sulfurique. Ce corps, découvert depuis très-long-temps, est, d'après quelques naturalistes, extrait des minerais de fer réfractaires. D'autres le tirent des mines de zinc. Enfin MM. Gahn et Scheele, en 1771 et 1774, ont prouvé que la magnésie noire ou *manganèse* était l'oxyde d'un métal particulier que le premier de ces savants parvint à obtenir. Les chimistes s'en occupèrent depuis, entr'autres MM. Ilsemann et Vauquelin; mais ils n'ont pu encore utiliser le manganèse pur. On continue dans les arts à n'employer que les oxydes et les sels de ce métal.

Le manganèse est gris pâle, d'un éclat vif, d'une texture grenue, inodore et incolore et plus mou que le fer fondu. La lime l'attaque facilement. Il est friable et ne peut se tirer en fils. Sa ténacité n'a pas été éprouvée. Sa cassure, peu régulière, présente un tissu serré. L'aimant n'a point d'action sur lui, à moins qu'il ne soit combiné avec le fer. Il perd son éclat au contact de l'air atmosphérique et devient gris sombre, brun, violet et enfin noir, en s'emparant de son oxygène. Il décompose l'eau en s'unissant au même gaz et donne lieu au dégagement de l'hydrogène. Pour le conserver, on le tient dans l'huile.

L'oxyde de manganèse est une des productions minérales les plus utiles dans les arts, quand il est obtenu par des procédés choisis, tels que ceux de MM. Gay-Lussac, Berhier et Thénard.

Quelques contrées possèdent des mines où l'on recueille l'oxyde ou le péroxyde de manganèse plus ou moins pur, suivant sa provenance.

Le **manganèse**, c'est-à-dire l'*oxyde de manganèse d'Allemagne*, nous est envoyé de Saarbourg, ville de la régence de Trèves (Prusse), qui possède les mines de Cretnich. Il est en masses noires, brillantes, pesantes, irrégulières, sans odeur ni saveur; il est très-friable et présente une cassure éclatante et métallique dont la texture est rayonnée par des lames ou des aiguilles formant une espèce de cristallisation. Ce produit, le plus riche de tous, doit être préféré à cause de la quantité de chlore qu'il contient

et qui le rend très-propre à la décoloration. Il nous parvient en futailles de bois blanc de 5 à 600 kilogr., pour lesquelles on accorde 5 p. 100 de tare ou réelle, d'après les conditions établies.

Le **manganèse**, c'est-à-dire l'*oxyde de manganèse de Calvéron* (département des Landes), se présente en masses peu volumineuses, très-irrégulières, dures, compactes, noirâtres et ternes sur toutes leurs surfaces. Ce corps tient le second rang dans l'industrie. On le reçoit en futailles diverses et il se vend au poids net.

Le **manganèse de Périgueux** (département de la Dordogne) est en masses semblables à celles de celui qui précède, mais moins chargées de chlore, ce qui lui assigne un rang inférieur; il se vend aux mêmes conditions.

Le **manganèse de Bourgogne** (département de la Marne), pareil à celui de Calvéron, occupe le quatrième rang.

Les **manganèses de Pésillo** en Piémont et de **Romanèche** (département de Saône-et-Loire) sont semblables au précédent; mais l'intérieur des masses est un peu plus brillant. Leur qualité vient en cinquième ligne.

Le **manganèse** d'**Aveline** (département des Vosges), pareil à celui de Calvéron, occupe le sixième rang.

Le **manganèse de St-Marcel**, en Piémont, est semblable au précédent, mais plus friable et plus poussiéreux; il lui est inférieur.

Ces quatre dernières espèces arrivent dans des emballages divers pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le **manganèse anglais** se présente en petits fragments très-surchargés de fine poussière; leur texture est serrée, leur couleur d'un gris sombre, leur cassure noire et terne. Il occupe le rang le plus bas; il n'a guère été introduit en France qu'en 1814, où il en parvint à Bordeaux cinquante mille kilogr. qui furent livrés à vil prix.

Les manganèses sont plus ou moins poussiéreux et mélangés à des terres étrangères ou à du carbonate de chaux. On doit donc préférer ceux qui se présentent en morceaux entiers et brillants dans leur cassure. Les départements de la Moselle, de la Côte-d'Or et du Rhône, la Saxe, la Bohême et le Hartz fournissent cet article en diverses qualités.

Ces oxydes de manganèse ou carbures de fer servent à préparer le chlore et les chlorures ; les verriers s'en servent comme de fondant, et les fabricants de poteries en terre en font leurs vernis.

MANGLIER.

MANGLIER BLANC. MANGLIER ROUGE.

Le **manglier des tanneurs**, *mahoss*, *raisinet* ou *paletuvier* est un arbre de la *Pentandrie monogynie* de Linné, nommé par lui *conocarpus errecta*. On en distingue trois sortes, savoir : le blanc, le rouge et le noir. Ce dernier, comme le plus intéressant, sera le seul dont nous nous occuperons.

Il abonde dans les Amériques et principalement à la Jamaïque, aux Bermudes et au Brésil, où il ne croît jamais que dans les marécages, sur le rivage de la mer et aux embouchures des rivières. Son tronc s'élève de 8 à 10 décim.; son diamètre n'excède pas 3 à 5 décim. Son écorce est mince, unie, souple et grise. Ses branches sont flexibles et s'étendent en poussant une multitude de jets qui, plongés dans l'eau jusqu'à ce qu'ils en touchent le fond, produisent alors des rejetons qui, en agissant de même, finissent par former des massifs épais et fort étendus. Ils sont toujours infestés de maringouins, de vareux et de moustiques.

Ses racines sont ordinairement couvertes de très-petites huîtres vertes, à écailles inégales et très-difficiles à ouvrir ; leur intérieur est très-délicat, et elles sont fort recherchées.

En 1800, M. Roux de Bellay, médecin en chef des hôpitaux militaires du Cap et de St-Domingue, se servit avec succès de la seconde écorce de cet arbre, pour remplacer le quinquina. On a pas eu l'idée de l'essayer en France.

Le **manglier rouge** donne une écorce fort riche en teinture noire. Elle a 1 ou 2 décim. de longueur ; elle est rondée, épaisse, charnue et rouge. Nous la recommandons aux innovateurs comme un produit très-généreux.

MANI. (Voyez ARACHIDES).

MANLI. (Voyez ARACHIDES).

MANIGUETTE, *cardamome*, *graine de paradis* ou *poivre rouge*. (Voyez ce mot).

MANIOC, ou *manhiot*. (Voyez FÉCULE DE MANIOC).

MANIE. (Voyez CAROLLE).

MANNE.

Latin et anglais, MANNA; — allemand, MANNA, ESCHEM MANNA; — espagnol, MANNA MIEL DE AIRE; — portugais, MANA; — italien, suédois, danois, hollandais, polonais, et russe, MANNA.

MANNE EN LARMES.	MANNE D'ALHAGI.
— EN SORTE.	— D'AGUL.
— GRASSE.	— DE BRIANÇON.
— GERACI.	— DE TOLFA.
— CAPACI.	— EN CANON.
— DE CALABRE.	— LIQUIDE.
— SINESI.	— MASTICHINE.

La **manne** est un suc gommeux, concret et sucré, qui découle naturellement, par incisions ou par la piqûre du cicadaorni, des branches et des feuilles de quelques arbres, et particulièrement des frênes et des mélèzes de la *Polygamie dioécie* de Linné, nommés par lui *fraxinus ornus*.

La Pouille, la Sicile, la Calabre, le Gallipoli, le mont St-Ange et la Tolfa, près Civita-Vecchia, fournissent ces mannes au commerce qui les distingue par les noms de leur provenance, leur forme et leur consistance.

Les Grecs, les Latins et les Arabes ont parlé confusément de cette substance comme d'une rosée cueillie sur des feuilles d'arbres. Amyntas est assez explicite à cet égard et présume que c'est une rosée miellée. Pline en dit peu de mots.

En 1543, Angélo Palea et Barthélemy de Vieuville en racontèrent la vraie origine. Ils la considéraient comme un purgatif doux et excellent contre les humeurs bilieuses, séreuses, pituiteuses et les maladies de la tête.

En 1558, Donat-Antoine Altamarus, médecin et philosophe napolitain, fit couvrir des frênes de toiles ou d'étoffes en laine, afin que la rosée n'y pût toucher, ce qui ne l'empêcha pas d'y recueillir de la manne. Il prouva de cette manière que ce corps est un suc intérieur et détermina les différentes manières de l'obtenir. Ajoutons que certains végétaux de la même espèce n'en

produisent jamais; Geoffroy en parle beaucoup dans son extrait des matières médicales.

La Calabre et la Sicile récoltent ce produit en été, du 20 juin à fin juillet. La manne coule, depuis midi, des troncs et des grosses branches des frênes, jusqu'au soir, sous forme de liqueur très-claire. Elle s'épaissit peu à peu et se forme en grumeaux plus ou moins durs et blancs. On les ramasse le lendemain, en les détachant avec des couteaux de bois, si la température a été sèche; car s'il survient de la pluie ou du brouillard, la manne se fond totalement. On dépose ces grumeaux dans des vases de terre vernissés et on les expose ensuite sur du papier blanc, au soleil, jusqu'à ce qu'ils ne soient plus gluants. Cette qualité se nomme *manna di corpo*, et c'est la meilleure.

Vers la fin de juillet cet écoulement s'arrête; on fait alors des incisions profondes aux troncs des arbres, et de ces fentes sort une manne semblable à la précédente et qui se transforme en grumeaux gros et abondants; vers le soir, elle forme au pied de l'arbre de fortes masses pareilles à la cire ou à la résine; on les y laisse un ou deux jours, pour qu'elles prennent assez de consistance, puis on les coupe en petits morceaux et on les sèche. Cette qualité, nommée sur les lieux *manna forzata* et *forzatella*, n'est jamais aussi blanche que l'autre.

De juillet en août paraissent de petites gouttes de liqueur très-claire, sur les fibres nerveux et les veines des feuilles. Elles se dessèchent en grains blancs très-menus. Cette manne, appelée *manna di fronda*, est difficile à ramasser et très-rare.

L'Afrique, le Mexique et la Perse fournissent aussi cet article, mais en petite quantité.

Voici les principales désignations de ce produit :

La **manne en larmes** ou *manne en canon* est très-blanche, formée en stalactites ou en gouttelettes allongées à volonté, à l'aide de fils de roseaux, sur lesquels on fait fluer le suc à mesure qu'il découle.

On doit la choisir en morceaux forts, détachés, blancs, doux, fades et nullement fermentés. Sa cassure est granuleuse quand elle est récemment récoltée. Elle sert de sucre sur les lieux. On rebutera celle qui sera rousse, fermentée ou mouillée. Ce corps roussit exposé à l'air et doit être tenu dans des vases clos.

Il nous arrive en caisses de 50 à 60 kil., pour lesquelles on accorde la tare écrite, qui va aux 2/5mes du poids brut.

La **manne geraci** ou *manne en sorte* est ordinairement mélangée de larmes menues à mamelons ou marrons gras et souvent adhérents. Les mamelons sont plus colorés que les larmes et l'ensemble présente une nuance mêlée de blanc et de roux. On doit préférer la plus sèche, la plus blanche et la moins fermentée. Elle nous vient de Sicile.

Mêmes usages pour la tare que pour la précédente.

Manne en sorte. (Voyez MANNE GERACI).

Manne grasse. (Voyez MANNE CAPACI).

La **manne capaci,** quoique semblable à la *manne geraci*, est plus grasse et moins chargée de larmes. Elle a du reste la même provenance et est soumise aux mêmes conventions.

La **manne de Calabre**, composée de mamelons gras, gris, vert foncé ou bruns, est toujours chargée d'impuretés. Elle se récolte dans une saison un peu avancée qui ne permet pas de la sécher suffisamment. On la choisit comme les autres.

La **manne sinesi** se présente en très-petites larmes rousses, formant un ensemble sec et détaché.

Depuis nombre d'années, il n'en a pas été importé.

La **manne d'alhagi** ou *manne d'agul* a la forme de petits grains arrondis et est produite par les feuilles de l'alhagi, nommé par Linné *hedysarum foliis simplicibus lanceolatis obtusis, caule fructicoso spinoso*. Il est placé dans la *Diadelphie décandrie*.

Cet article, toujours chargé des feuilles qui le produisent, circule peu dans le commerce. Il nous vient de la Syrie.

Manne d'agul. (Voyez MANNE D'ALHAGI).

La **manne de Briançon** arrive des Hautes-Alpes en petits grains allongés, blancs d'abord et prenant par la suite une couleur très-foncée. Elle est peu purgative.

La **manne de Tolfa**, semblable à la manne sinesi, est mélangée de petits mamelons gras et vient de Civita-Vecchia. Elle se vend sous le nom de *manne en sorte* et a moins de qualité que les mannes de Sicile et de Calabre.

Manne en canon. (Voyez MANNE EN LARMES).

La **manne liquide** ou *théréniabin* est une matière gluante, blanche, douce, pareille à du miel blanc et qui se trouve sur

les feuilles de plusieurs arbres de la Perse et de l'Asie Mineure. Les Egyptiens et les Indiens en usent comme d'un purgatif. Elle est moins violente que les mannes de Calabre et de Sicile. On n'en a point importé en France.

La **manne mastichine** est un produit excrétoire de nature résineuse, que l'on trouve sur les cèdres du mont Liban. (Voyez GOMME DE CÈDRE).

MANNITE, substance sucrée, blanche, solide et inodore, qui cristallise en petites aiguilles très-rapprochées et qui est très-soluble dans l'eau. Ce corps existe dans la manne, dans le sucre fermenté de l'oignon, des betteraves, du céleri, et dans le miel. On l'obtient en dissolvant la manne en larmes dans l'alcool bouillant. La liqueur chaude se filtre, et en se refroidissant, la manite se précipite. Pour l'épurer on peut la dissoudre une seconde fois.

La mannite est efficace contre la toux, purge doucement et peut sans inconvénient s'administrer aux femmes enceintes en pastilles sucrées, avec une addition de mucilage de gomme adragante aromatisée.

MANNI ou *mani*, résine produite par un arbre commun dans la Guiane. Les habitants emploient cette substance pour goudronner les barques, les cordages et pour faire des flambeaux. Elle est en morceaux secs, cassants, grisâtres à l'extérieur, noirs et brillants, aromatiques et insipides. Elle brûle en donnant une flamme très-claire et peu de fumée. Les droguistes la font passer pour une résine de caraigne en la couvrant de feuilles de palmier.

MANOTI. (Voyez ARACHIDES).

MANODI. (Voyez ARACHIDES).

MAQUEREAU.

Latin, SCOMBRI; — anglais, MACKAREL, MACKREL; — allemand, MAKRALE, MAKRENE, MAKRELEN; — espagnol, SARDA ESCOMBRO; — portugais, SARDA ESCUMBRO; — italien, SGOMBRO, MACARELLO; — hollandais, MAKREELEN; — danois, MAKREL; — suédois, MAKRILL.

Le **maquereau** est un poisson de mer dont les nageoires abdominales sont placées sur les pectorales et les deux autres

sur son dos, qui est richement coloré de bleu, de blanc et de vert. La peau de son ventre est argentine et sans écailles. Il arrive sur les côtes françaises en avril, mai et juin, époque où on en fait particulièrement la pêche. Il est très-vorace, et celui de l'Océan est plus gros que celui de la Méditerranée, dont la chair est plus délicate. Les premiers maquereaux se pêchent dans la mer Adriatique.

La chair de ce poisson étant compacte, on peut le transporter frais à des distances éloignées, malgré les chaleurs ordinaires au moment de sa pêche.

On le pêche en grand sur les côtes d'Irlande où les deux tiers des produits se consomment frais, et où l'autre tiers se prépare au sel et entre dans le commerce. Il se parque dans des barils comme le saumon et le hareng, c'est-à-dire pressé fortement, après avoir été salé par couche; on remplit ensuite le baril de saumure et on joint bien les fonds, car si le liquide s'échappait, le poisson jaunirait et diminuerait de prix.

Il se vend au poids net. On doit préférer le plus blanc, le plus frais et le mieux odorant.

MARABOUTS. (Voyez PLUMES DE PARURES).

MARBRES.

Latin, MARMOR; — anglais, MARBLE; — allemand, MARMOR; — espagnol, MARMOL; — portugais, MARMORE; — italien, MARMO; — hollandais, suédois, danois, polonais et russe, MARMOR.

MARBRE D'ITALIE.
— DE CARRARE, BLANC STATUAIRE.
— DE SERAVEZZA, d°. d°. ET BLEU.
— DE RAVACCIONE, BLANC.
— DE FASSACAVA, BLANC VEINÉ.
— DE SIENNE, JAUNE.
— DE LA SPEZIA, PORTOR.
— DE GÊNES, VERT.
— DE BELGIQUE.
— DE LA BUISSIÈRE, NOIR.
— DE LIÉGE, ROUGE NOIR.
— DE BRUXELLES, GRANIT.
— DE FRANCE.

MARBRE DES HAUTES ET DES BASSES-PYRÉNÉES. TOUTES COULEURS.
— DE LA HAUTE-GARONNE, BLANC JAUNATRE, ROUGE, NANKIN.
— DE L'ARIÉGE.
— DE L'AUDE ET DE L'HÉRAULT, ROUGE, GRIS, ISABELLE.
— DES BOUCHES-DU-RHÔNE, BRÈCHE.
— DES VOSGES, BRÈCHE.
— DU PAS-DE-CALAIS, GRIS.
— DU NORD.
— D'ESPAGNE.
— DE NORWÉGE.

Le **marbre** est une chaux carbonatée dont les molécules d'agrégation sont plus ou moins rapprochées, et dont la dureté est telle que cette matière minérale est susceptible de prendre un très-beau poli. Si on le calcine, il passe à l'état naturel. Une pointe le raie facilement, et, plongé dans l'acide nitrique, il se dissout avec effervescence.

Les variétés infinies de ses couleurs sont dues aux divers oxydes métalliques qui entrent dans sa composition. Les minéralogistes classent les chaux carbonatées en quatre espèces, savoir: les *marbres*, les *serpentines*, les *granits* et les *porphyres;* mais le commerce désigne indistinctement tous les rochers ou pierres de ce genre par le seul nom de *marbre*.

L'Égypte et la Grèce donnèrent leurs premiers marbres aux sculpteurs de ce dernier pays et aux besoins de l'architecture. Ils sont de nos jours peu répandus dans le commerce. Les plus beaux, connus sous le nom de *paros*, étaient blancs et destinés aux statues; venaient ensuite le *porphyre*, l'*ophite* ou *serpentin*, le *parangon* ou *pierre de touche* et les *sélinites* ou *marbres transparents*.

Ces pierres pourraient encore figurer dans les transactions, sans les frais de transport.

Les **marbres d'Italie** sont les plus beaux qu'on puisse fournir à la statuaire. Mais ils sont renfermés dans des carreaux ou des filons cachés par une croûte épaisse qui en rend l'extraction difficile et élève leur valeur à un prix qui ne permet pas de les importer en France. Le grain doit en être serré, fin, égal, blanc et cristallin.

Le **marbre de Carrare**, qui présente ces derniers caractères, est en grande réputation. Les carrières d'où on le retire sont celles de Crestala, de Poggio-Silvestre, de Zampone, de Mossa, de Pianello et de Polvacio, qui fournissent des marbres parfaits. Ceux de Carrare proprements dits sont grenus, tendres et friables, ce qui les fait nommer *poufs*. On juge les marbres avec le temps et les changements de température qu'on leur fait éprouver.

Le **marbre de Seravezza**, en Toscane, est de la qualité du précédent et se retire des flancs du mont le plus étendu des Apennins. Le pape Léon x en fit ouvrir les carrières avec le secours de Michel-Ange et en fit transporter une immense quantité à Florence pour servir à la construction de la basilique de Saint-Laurent. Elles furent ensuite abandonnées jusqu'en 1822, époque où un Français en devint propriétaire et les exploita. Les Anglais paient ce marbre 1800 à 3,000 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les carrières de Seravezza fournissent de beaux marbres *turquins* et *bleu fleuri*, plus estimés que ceux de Carrare. En première qualité, ils se vendent 875 fr. le mètre cube. On en retire aussi le *bleu fleuri* à fond blanc veiné qui se vend 1170 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

La pierre *brèche-violette* ou *fleur de pêcher* est aussi de même provenance. Elle a de larges taches bleues, lilas, roses ou blanches, et ne peut s'employer que pour l'architecture. Si ses couleurs sont bien disséminées, on en fait des cheminées et des meubles de luxe. Ce marbre est du prix du précédent. On l'utilise dans les églises d'Italie, et quelques colonnes de ce produit figurent dans les galeries du musée du Louvre.

Le **marbre de Ravaccione** est blanc clair et blanchit à l'air sans perdre sa dureté. C'est celui qui a servi à exécuter les douze statues du pont de la place de la Concorde, la statue équestre de Louis XIII, placée sur la place Royale, les belles colonnes de la chambre des députés et celles du quai d'Orsay. Il présente quelquefois des cavités remplies de cristal de roche, ce qui nuit à son poli. Il se vend 900 à 1800 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres de Fassacava** forment les plus beaux

blancs veinés qu'on puisse se procurer. On les emploie en manteaux de cheminées, en dessus de table, en consoles et en meubles de luxe. Son prix est celui du précédent.

Le **marbre de Sienne** est d'une couleur jaune prononcée, veinée de violet foncé ; on en obtient rarement de grands blocs, aussi ne l'emploie-t-on que pour la marqueterie et les pendules. Il se vend 2,500 fr. à 3,000 fr. le mètre cube, rendu à Paris. S'il présente des veines blanches cristallisées, son prix diminue beaucoup.

Le **marbre de la Spezia**, dans le duché de Gênes, ou *marbre portor*, est noir et veiné de jaune doré. Il est très-riche, mais assez inégal. Si son fond est gris et ses veines jaune pâle, il perd son mérite. Les plus beaux, extraits de l'île de Palmaria, près du village de Porto-Vendre, valent 1,400 fr. à 1,800 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Le **marbre vert de Gênes** est retiré des carrières de Polcevera, près le village de Pietra-Lavezzara, à dix milles de Gênes. Son extraction et son transport à la mer sont difficiles. Il s'en rencontre rarement des blocs sains et d'une couleur franche. Il se vend au prix du précédent.

Les **marbres d'Italie** arrivent du lieu de leur exploitation par des embarcations nommées *lancia*, *lanciane* ou *navicelli*, à Spezia ou à Livourne, que l'on peut désigner comme les entrepôts de cet article ; on les transporte de là à Marseille dans des navires ; s'ils sont de dimensions trop fortes, on les place sur des bateaux qui se rendent à Arles, qui remontent le Rhône jusqu'à Lyon, ou qui descendent par le canal jusqu'à Toulouse. Ils sont dirigés de là à leur destination.

Les **marbres de la Belgique** sont pris dans les carrières qui bordent la Sambre, près le village de la Buissière (province du Hainaut), et dans celles de Jerpines, près de Florennes. Elles fournissent le marbre noir, nommé *marbre sainte-anne*, qui est noir grisâtre, veiné de blanc et qu'on emploie à faire des tablettes ou des cheminées. Son prix varie de 6 à 700 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres de Liége** se retirent des carrières de Theux, dans les environs de Tournay, et de celles qui sont près de Namur et de Dinan. Cette dernière ville fournit les plus

beaux marbres noirs du monde. On en fait des monuments funéraires, des manteaux de cheminées et des carreaux. Il doit être d'un beau noir de jayet et se vend, suivant sa finesse, de 500 à 750 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres rouges de Belgique** se distinguent en *marbre royal* et *marbre de malplaquet.*

Le premier présente un fond rouge, mélangé de blanc ou de bleu et se retire des carrières de Franchemont (province de Namur). On l'emploie aux décorations des bâtiments. Il se trouve par masses qui permettent de le tailler en blocs immenses. Son prix ordinaire est de 640 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Le malplaquet, fourni par les carrières de Merlémont, près Franchimont, est d'un fond rouge pâle, vineux et ondulé de gris. Il est peu employé et son prix s'élève à 640 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres de Bruxelles** sont extraits des carrières des Ecaussines qui sont des calcaires coquillières noirâtres. Ils ne s'emploient qu'aux constructions du pays et se désignent à Paris sous le nom de *granits de Flandre.* On en fait des manteaux de cheminées et des dessus de meubles. Leur prix est de 525 fr. le mètre cube.

Les **marbres français** sont très-variés et très-riches en couleurs ; mais on n'a pu, jusqu'à présent, en trouver d'assez blancs pour les statuaires.

Six départements en possèdent des carrières.

Les départements des Hautes et Basses-Pyrénées fournissent des marbres d'une excellente qualité, ce qui a déterminé le gouvernement à encourager quelques exploitateurs, en leur accordant des priviléges, entr'autres MM. Aimé Géruzet et Graciette, établis à Bagnères-de-Bigorre.

Voici les principales désignations des qualités qu'on peut retirer de ces carrières et qui se trouvent dans les fabriques des honorables industriels cités plus haut :

L'aspin.
L'amaranthe.
Le bandeau noir.
Le bandeau jaune.
Le bedat.
Le bise rosé.
Le bise africain.
Le bleu turquin.
Le blanc d'Italie.
La brèche africaine.

Le Campan vert-vert.
Le Campan mélangé.
Le Campan griotte.
Le gris coquille de bise.
Le jaune Castera.
Le jaune Larrey.
Le lumachelle.
Le médou jaune, dit mosaïque.
Le médou gris.
L'œil de perdrix rosé.
Le polypyte.
Le petit antique des Pyrénées.
Le perpigna coquille.
Le Saint-Anne français ou gris pommelé.
Le solitaire Saint-Florent.
Le stalagmite.
Le stalactite.
Le vert de grézian.
Le vert de mer.
Le vert rosat.

Les **marbres de la Haute-Garonne** sont fournis par la carrière de Peine-Saint-Martin, près la ville de Saint-Béat. Leur fond est blanc jaunâtre, mêlé d'un blanc de neige ; ces couleurs sont séparées par des veines roses. On les fait servir à décorer les monuments. Les communes de Signac et de Cierp donnent aussi des marbres brun rouge, tachés de rose clair et veinés de gris ou de blanc. Ils sont peu homogènes. Près Saint-Gaudens, à Mancioux se trouve une espèce de brocatelle jaune, peu consistante, qui se détache par feuillets et qu'on nomme *nankin*. On en fait des manteaux de cheminées.

Les **marbres du département de l'Ariége** sont employés comme pierres de taille, vu qu'ils ne peuvent prendre un beau poli ; leur couleur est pourtant assez variée. Les environs de Montferrier, de Balesta et la vallée de Salat, près de Seix, aux environs de Saint-Giron, en produisent beaucoup.

Les **marbres des départements de l'Aude et de l'Hérault** présentent une infinité de couleurs analogues à celles des marbres des Pyrénées; mais ils leur sont supérieurs en ce qu'ils peuvent s'extraire par blocs immenses. Ils servent à la décoration des monuments et s'exploitent dans les environs de Caunes, sur un terrain qui sépare les deux départements. Les qualités les plus estimées sont : la *griotte*, *la griotte fleurie*, *la griotte brune*, et *la griotte verte*.

La première a un fond rouge brun taché de rouge clair et mêlé de spirales noires ou blanches, ce qui est dû à la présence des coquilles qui s'y sont établies accidentellement.

La griotte fleurie ou incarnat est d'un rouge de feu fouetté et jaspé de veines blanches et grises. Elle est commune dans

les églises d'Italie. Elle a servi à former les colonnes du grand Trianon, l'arc du Carrousel à Paris et celui du Capitole à Toulouse. Ce marbre se vend 7 à 800 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

La *griotte gris de Caunes* est grise, tachée de rose et propre aux plus belles décorations. Ce marbre figure dans les galeries de peinture du Louvre. Il est du prix du précédent.

La *quatrième griotte* est nommée *isabelle* à Caunes et *rosée* à Paris; son fond est rose, jaspé de blanc, et ressemble au rose vif des Pyrénées; son prix est celui de l'incarnat.

Les **marbres du département des Bouches-du-Rhône**, pris dans les vallées du Tholonet, aux environs d'Aix, présentent trois variétés :

1° La grande brèche d'Alet, qui n'est qu'une réunion de fragments anguleux calcaires compactes, de mille couleurs, unis par un ciment très-dur;

2° Le *pouding universel de la victoire*, qui présente des fragments arrondis, moyens et à couleurs variées;

3° La *brèche jaune de Tholonet*, qui ne diffère des autres que parce que le jaune foncé y domine.

Ces trois qualités sont souvent traversées par des veines blanches ou grises et se vendent 800 fr. à 1020 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres des Vosges** s'exploitent à Remiremont, à Mirecourt ou à Épinal. La plus intéressante de leurs variétés est celle qu'on nomme *brèche*. Son fond est blanc sale, taché de gris et veiné de noir ou de violet. Ce marbre prend difficilement un beau poli et ressemble un peu au bleu fleuri de Seravezza. Il présente de larges taches et des accidents d'un bel effet. Il se place en panneaux pour revêtir l'intérieur des appartements. Son prix ordinaire est de 730 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres du Pas-de-Calais** sont fournis par des carrières établies entre Boulogne et Calais, dont les plus en vogue sont les carrières *Marquise, Fergues et Brequenay* qui donnent quatre variétés de marbres dits *napoléon, henriette brune, henriette blonde et Caroline*.

Le *napoléon* a le fond gris clair, semé de gris fleuri terreux et rappelant les nuances de la racine de buis; il s'y joint de petits

accidents cristallisés blancs de lait; il a servi à la construction de la colonne érigée à Boulogne à la mémoire de l'empereur.

L'*henriette brune* est d'un fond brun foncé, panaché d'un brun clair qui jaunit sur ses bords. Ce produit est traversé, comme le précédent, des mêmes cristallisations.

L'*henriette blonde* ne diffère de l'henriette brune que par sa nuance plus claire.

La *caroline*, sur un fond gris clair, est rayée de veines et d'ondulations blanchâtres, suivant sa sciure; elle rappelle les caractères d'un bois pétrifié.

Ces marbres se vendent 550 à 730 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres du département du Nord** sont pris dans les carrières établies à l'extrême frontière des Pays-Bas, à Coursolre, à Bavay et à Glageon, villages qui leur donnent leurs noms.

Le *coursolre* est d'un fond gris sombre, fouetté de gris clair; il prend difficilement un beau poli. Son prix varie de 400 à 460 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Le *bavay* est un genre de calcaire noir, moucheté ou veiné de blanc, qui se polit avec peine. Dans la même carrière se trouvent des qualités semblables au marbre *sainte-anne* italien que l'on nomme *sainte-anne français*. Leur prix est inférieur à celui du précédent.

Le *glageon* ressemble au bavay; il est cependant plus noir et ses veines sont plus petites. Son prix est de 460 à 500 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les **marbres d'Espagne** sont assez variés; le plus connu, désigné sous le nom de *brocatelle*, présente des variétés de brèches calcaires, parsemées de fragments répandus diversement sur un fond jaune. Il est peu employé en France.

Les **marbres de Norwége** sont généralement gris et veinés de noir; ils prennent un très-beau poli; leur prix varie de 750 à 860 fr. le mètre cube, rendu à Paris.

Les marbres trop durs, qu'on nomme *fiers*, éclatent facilement et sont ordinairement plus légers que les autres; les marbres filandreux ou traversés de fils sont peu compactes. On désigne sous le nom de *poufs* ceux qui ne retiennent pas leurs

arêtes; ils prennent un beau poli. Les marbres terrasseux contiennent des veines terreuses ou molles qui forment des cavités qu'on est obligé de remplir avec du ciment.

Les blocs de marbre s'équarrissent avec la scie et la pointe, et s'ébauchent à la double pointe par le sculpteur, qui les finit avec le petit ciseau et les adoucit enfin avec la râpe. Ils se polissent par le frottement contre le grès, avec le rabot et la pierre ponce. On les frotte enfin d'un tampon de linge trempé dans une potée d'émeri pour les marbres de couleur, ou d'étain pur pour les marbres blancs. Les Italiens se servent de préférence du plomb et de l'émeri au naturel.

Les clous du marbre ressemblent assez à ceux du buis et sont assez communs. On nomme *émerils* les oxydes qui se rencontrent dans les marbres blancs, qui en ternissent la couleur et gâtent souvent les plus beaux ouvrages de sculpture.

Cet article s'achète en France au mètre cube qui pèse ordinairement 900 kilogr., et s'il est *fier*, 850 kil. environ.

Il existe quelques procédés pour colorer les marbres. (Voyez les mémoires de Caylus, lus à l'académie royale des belles-lettres, le 24 avril 1759).

MARC, nom générique donné aux résidus solides obtenus par diverses préparations, tels que le marc de café, le marc ou lie de vin, le marc de raisin, le marc d'olives et les marcs des semences émulsives (amandes, noix, lin, pavots noirs et tourteaux). Dans certaines localités, ces derniers s'appellent *nougats*.

MARCASSIN, petit du sanglier et de la laie. (Voyez l'article).

MARCASSITE.

Latin, GLUTEN; — anglais, MARCASITE; — allemand, MARCASIT, WISMUTH; — espagnol et portugais, MARCASITA, MARGUESITA; — italien, MARCASSITA, MARCHESETTA.

La **marcassite**, pierre des Incas, d'après Henckel, ou *pyrite*, a une apparence minérale brillante et une couleur d'or. Cette substance se compose de fer, de soufre et d'une terre non métallique où se joint accidentellement du cuivre. Elle donne des étincelles au choc de l'acier.

Les alchimistes ont donné ce nom à des métaux qu'ils ont

supposés n'être point encore formés ; ainsi ils ont dit que la pyrite amorphe était une marcassite de fer, la pyrite verdâtre une marcassite de cuivre, le zinc une marcassite d'or et le bismuth une marcassite d'argent. Quoi qu'il en soit, ces pyrites ont servi long-temps à faire des boutons et des bijoux très-estimés. Au Pérou, on les extrait des mines de cuivre et on en fait des plaques si polies qu'elles peuvent servir de miroir. Les Incas vénéraient ce corps, qu'ils taillaient en facettes, portaient en bagues et déposaient dans les tombeaux de leurs rois.

On compte 13 espèces de marcassites, distinguées par la figure de leurs cristaux ou de leurs angles, savoir : la quadrangulaire dont l'un des côtés forme la base, tandis que les autres forment des angles pointus, les cubiques hexaèdres, les prismatiques hexaèdres, les rhomboïdaux, les hexaèdres cellulaires, semblables à un rayon de miel, les octaèdres, les décaèdres, les dodécaèdres, les pierres à quatorze faces, les irrégulières, les groupes cristallisés et les feuilletées, composées de lames assemblées et fistuleuses, formées en tuyaux de pipes.

On doit conserver ce minéral dans des lieux secs, car il se rouille facilement et se réduit à rien par l'oxydation. Il a aujourd'hui peu d'emploi en bijouterie.

MARCASSITE D'ARGENT. (Voyez MISPICKEL).

MARCHAGE. (Voyez OUATE).

MARGARATES, sels formés par la combinaison de l'acide margarique avec les bases salifiables. (Voyez ACIDE MARGARIQUE).

MARGARINE, nom primitif de l'acide margarique.

MARGUERITE, *paquerette* ou *pasquette*, plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, dont les tiges s'élèvent à 3 ou 4 décim.; elles sont dures, carrées, divisées en ailes et garnies de feuilles oblongues, charnues, dentelées et âcres; ses fleurs sont rondes, belles, radiées, jaunes au milieu, entourées de demi-fleurons blancs soutenus par des calices composés de pièces dures, écailleuses et noirâtres; ses semences sont oblongues; sa racine est fibreuse, rampante et d'une saveur acerbe.

Cette plante se trouve en Europe, le long des chemins, dans les prés et généralement partout. Elle est détersive et vulnéraire.

MARJOLAINE.

Latin, ORIGANUM MAJORANA; — anglais, MARJORAN, SWET MARJORAN; — allemand, MAJORAN, MASERAN; — espagnol, ALMORADUX, MEJORANA, MAYORANA; — portugais, MANJARONA, MANJERONA; — italien, MAJORANA, PERSA.

La **marjolaine** est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné. Ses tiges sont ligneuses, rameuses, velues, rougeâtres, et s'élèvent à 3 ou 4 décim.; elles sont garnies de feuilles opposées, petites, arrondies, molles, blanchâtres, odorantes, aromatiques, âcres et amères; ses fleurs, qui naissent en épis à ses sommités, sont composées de quatre rangs de pétales posés en écailles; ses fleurs sont petites, labiées et blanches; ses semences sont menues, rondes, rousses, odorantes et amères; ses racines sont menues et fibrées.

Ce végétal, qui se cultive dans les jardins, est stimulant, nerval, stomachique, emménagogue, résolutif, sternutatoire et se mêle dans les errhins. Il s'emploie aussi à aromatiser différents mets, et on en retire une huile volatile.

La marjolaine petite est plus odorante que la grande et ses feuilles sont plus petites; c'est la seule différence.

MARMOTTE.

Latin, MUS MONTANUS; — anglais, MARMOTS; — allemand, MURMELTHIER, MARMOTTE; — espagnol, MARMOTA; — portugais, MARMOTA, RATO DE SABOIA OU DO DELFINADO; — italien, MARMOTTA, MONTANELLA, MARMOTANA, VAROSA.

La **marmotte** ou *rat de montagne* a la forme d'un gros rat de terre et la grosseur d'un petit chat. Cet animal est couvert d'un poil assez fin pour donner de bonnes fourrures. Sa graisse s'emploie comme celle de l'ours. On faisait autrefois de ses quatre membres des jambons préparés comme ceux du porc et que certains gourmets recherchaient. Il se multiplie beaucoup dans les montagnes de la Savoie.

MARNE.

Latin, MARGA; — anglais, MARL, MILK OF THE MOON; — allemand, MERGEL; — espagnol, MARGA; — portugais, MARRE, MARGA; — italien, MARGA.

La **marne** est le nom des terres où entrent en grand des craies (carbonates de chaux), de l'alumine, de la silice, des oxydes métalliques et des matières organiques.

Leur composition est très-variée et on les trouve toujours près des terres végétales.

On les distingue en marnes calcaires, en marnes argileuses et en marnes sablonneuses. La première contient beaucoup de chaux; la seconde renferme en excès l'argile ou l'alumine, et la troisième abonde en silice.

Les marnes peuvent servir d'engrais, mêlées au terrain avec modération. On préfère la marne argileuse pour les terres calcaires et la marne calcaire pour les terres fortes.

Pour apprécier la valeur des marnes, on en traite cent parties dans un liquide composé de quatre parties d'eau et d'une partie d'eau forte ou d'acide nitrique. S'il ne s'effectue aucun dégagement de bulles, on ajoute de l'eau et on laisse déposer le résidu qu'on fait sécher et qu'on pèse ensuite; ce qui manque au poids primitif est la marne exclusivement propriétaire des qualités végétatives. Ainsi, plus ce dernier poids sera léger, plus la marne sera riche. D'après cette épreuve, on pourra ordonner le mélange.

MAROLLES. (Voyez FROMAGE DE MAROLLES).

MARRONNIER D'INDE.

Latin, FAGUS CASTANEA; — anglais, MARROONS, LARGE CHESNUTS; — allemand, MARONEN, MARRONEN, GROSSE CASTANIEN; — espagnol, CASTAÑAS, MARRONES, TEJERAS; — portugais, CASTANHAS GROSSAS, MARONES; — italien, MARONI.

Marronnier d'Inde ou *hippocastane*, arbre de l'*Heptandrie monogynie* de Linné, originaire des contrées septentrionales de l'Inde, et qui parut d'abord à Constantinople, puis à Vienne, et, en 1515, à Paris, où deux sujets furent plantés au jardin de Soubise et au Jardin des Plantes. Sa beauté le fit remarquer et le fit propager en France où il est aujourd'hui très-multiplié.

Sa tige est haute, droite, très-ample et se partage en rameaux étendus en tous sens, décrivant une envergeure de 10 à 15 mètres de diamètre; ses feuilles sont grandes, dentelées, vertes, longues, supportées par un pétiole et divisées en cinq ou sept

parties, représentant une main ouverte. Des extrémités de ses branches s'élèvent des pédicules supportant chacun une fleur et disposés en bouquets; chaque fleur se compose de cinq pétales blancs ou purpurins du milieu desquels s'élèvent sept étamines et un pistil. Il leur succède des fruits ronds, épineux et charnus, s'ouvrant en deux ou trois parties et renfermant une ou deux châtaignes très-grosses, amères et immangeables.

La seconde écorce de cet arbre est fébrifuge.

Son fruit s'emploie en médecine pour guérir de la pousse les jeunes chevaux. On le fait tremper dans une lessive de cendre ou dans l'eau de chaux pour le débarrasser de son amertume et on peut alors le donner en nourriture aux animaux.

Lorsqu'il est réduit en poudre, il forme une colle très-bonne pour les papetiers, les cartonniers et les relieurs. Il donne aussi une pâte cosmétique pour guérir les engelures. Pris intérieurement, ce fruit retarde les accès d'épilepsie.

Depuis peu, la chimie retire de ce fruit une fécule excellente, du sucre, de l'amidon, de la bière, de l'eau-de-vie et du vinaigre des quatre voleurs.

Sa cendre lessivée rend beaucoup de potasse carbonatée. En infusant sa poudre dans du suif de mouton fondu, il donne une chandelle économique et solide. (Voyez BOIS DE MARRONNIER).

MARRON, espèce de châtaigne. (Voyez ce mot).

MARRON FRANC. (Voyez CHATAIGNE).

MARROQUIN.

Latin, HIRCINUM CORIUM CONCINNATUM; — anglais, MAROCCO, MAROQUIN; — allemand, MARROQUIN, MARROCANISCH LEDER, SAFFIAN; — espagnol, MARROQUI; — portugais, MARROQUIM, COURO OU PELLE DE BODE OU DE CABRA TINTA DE ENCARNADO; — italien, MARROCHINO; — hollandais, JUGTS, BOKKELEER, SPAANSCHLEER; — danois, KARDEVAN; — russe, SAFFIAN; — arabe, SAKTIAN.

Le **marroquin** est une peau de chèvre, de bouc ou de mouton, tannée, apprêtée et mise en couleur.

L'art de le travailler a pris naissance en Turquie et le secret de ce peuple ne nous est pas parvenu, quoique M. Granger, attaché comme chirurgien à la marine royale, ait envoyé en France, en 1735, un mémoire à ce sujet.

Paris, depuis 1665, travaille à cet apprêt, et en 1749, on établit dans le faubourg Saint-Antoine une fabrique qui fut mise au rang des manufactures royales en 1765. Depuis cette époque, cette industrie s'est propagée à Marseille, à Strasbourg, à Lyon et dans d'autres villes.

Smyrne commerce en maroquins très-bien assortis.

MARRUBE.

Latin, MARRUBIUM; — anglais, HORSEHOUND; — allemand, ANDORN; — espagnol, MARRUBIO; — portugais, MARROIO; — italien, MARROBIO.

MARRUBE BLANC. MARRUBE NOIR.

Marrube blanc ou *marrube commun*, plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse des tiges de 3 à 4 décimètres, carrées, velues, creuses et rameuses; ses feuilles sont opposées, arrondies, ridées, dentelées, cotonneuses, blanchâtres, odorantes, âcres et amères; ses fleurs sont petites, blanches et rangées par étages le long des tiges; chacune forme un tube découpé en deux lèvres et soutenu par un calice rude, velu et blanchâtre; il leur succède quatre semences oblongues; sa racine est fibreuse et noire. Ce végétal croît dans les lieux incultes.

Le marrube blanc est stimulant et propre pour les maladies de poitrine, pour l'asthme pituiteux, la jaunisse et les pâles couleurs, pris en infusion théiforme.

Le **marrube noir,** *marrube puant*, *marrubin* ou *ballote*, fait aussi partie de la *Didynamie gymnospermie* de Linné. Ses tiges, qui s'élèvent à 4 ou 5 décim., sont carrées, velues et rosées; ses feuilles sont opposées, plus grandes que les précédentes et d'une odeur nauséabonde; ses fleurs sont verticillées, labiées et rouges; ses semences, au nombre de quatre, sont oblongues et renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur; sa racine est fibreuse.

Ce végétal croît au bord des chemins, dans les haies et contre les murailles. Ses propriétés médicinales sont les mêmes que celles du marrube blanc. On l'emploie en outre dans les maladies nerveuses des femmes.

MARS, nom donné au fer par les alchimistes qui croyaient que la planète de ce nom avait quelque influence sur ce métal.

On l'applique encore à plusieurs préparations dont le fer est la base, telles que les boules de mars et le safran de mars. (Voyez FER).

MARRUBIN. (Voyez MARRUBE).

MARSOUIN.

Latin, PORCUS MARINUS; — anglais, SEA-HOG; — allemand, MEERSCHWEIN; — espagnol, PUERCO MARINO; — portugais, PORCO MARINHO, PORCO DE MAR; — italien, PORCO MARINO.

Le **marsouin**, *dauphin* ou *pourceau de mer*, est un animal du genre des cétacés, qui a des dents aux deux mâchoires, un corps conique et un museau obtus. Il est commun sur les côtes françaises. Sa chair est dure et coriace; sa graisse fournit beaucoup d'huile à brûler; sa peau est un cuir léger, mais assez dur pour résister aux armes à feu.

MARTRE.

Anglais, MARTIN, MARTEN, MARTRON; — allemand, MARDER, HAUSMARDER; — espagnol et portugais, MARTA; — italien, MARTORA.

La **martre** ou *zibeline*, nommée par Linné *mustela martes*, est une espèce de fouine de 2 à 3 décim., portant une queue de la même longueur. Elle est commune dans le nord de l'Europe et sa peau fournit une belle fourrure. (Voyez PEAUX *et* PELLETERIES).

MARUM.

Latin, CHAMŒDRIS MARITIMA INCANA; — anglais, MARUM, THE MASTIC; — allemand, MASTICHKRAUT, MASTXKRAUT, AMBERKRAUT, MARUM; — espagnol, AMARO, MARUM, MARUN; — portugais et italien, MARO.

Le **marum**, *germandrée maritime* ou *herbe aux chats*, est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, espèce de chamœdris, qui pousse de petites tiges rondes, ligneuses, blanchâtres et revêtues de feuilles pointues, verdâtres en dessus et blanchâtres en dessous. Ses fleurs, qui naissent à sa base, sont labiées, purpurines et soutenues par un calice velu et blanchâtre, qui devient un fruit renfermant quatre semences arrondies.

Ce végétal a une odeur forte qui attire les chats, les rend amoureux et presque fous. Il est nerval, anti-spasmodique, cardia-

que, sternutatoire et discussif dans le spasme, la cacchexie, l'hystérie, l'asthme et la stupeur. On s'en sert en poudre, à la dose de 1 gr. à 1 gr. et demi, en infusion aqueuse ou vineuse.

MASCAPENE, racine peu répandue, qui vient de la Virginie et provient d'une plante inconnue. Elle est rouge et sert aux habitants du pays à teindre leurs armes et leurs ustensiles. Elle est aussi employée par nos teinturiers.

MASSETTE, plante de la *Monoécie triandrie* de Linné, qui se divise en cinq espèces, dont la plus connue est la massette à longues feuilles. Ses racines sont rampantes, fibreuses, verticillées et donnent naissance à plusieurs tiges ou hampes cylindriques pleines de moelle, portant des fleurs à leur extrémité. Ses feuilles naissent à la base de la tige qu'elles embrassent par une gaine longue et scarieuse sur les bords.

Ce végétal est commun dans l'univers. Ses racines s'emploient en médecine comme celles de la canne et se confisent avec ses jeunes pousses pour l'usage culinaire. Ses feuilles servent à faire des nattes, des paillassons, à rembourrer les chaises et à couvrir des maisons. Son pollen se ramasse et sert comme le lycopode à des usages médicinaux ou à produire des flammes artificielles. Le coton que donne son épi femelle, mêlé au poil de lièvre, peut servir à fabriquer des chapeaux; tissé avec du coton, on en fait des gants, des bas et des étoffes à calfeutrer.

MASSICOT. (Voyez OXYDE DE PLOMB JAUNE).

MASSOY. (Voyez ÉCORCE DE SASSAFRAS).

MASTIC.

Latin, MASTICHE; — anglais, MASTIG, MASTICH; — allemand, MASTIX; — espagnol, ALMACIGA, ALMASTIGA, MASTIC, GUMA DE LANTISCO; — portugais, ALMACEGA, GOMMA OU RÉSINA, DA AROEIRA OU DO LENTISCO, MASTIQUE; — italien, MASTICE.

MASTIC EN LARMES.
— EN SORTE.
MASTIC A LUTER.

Le **mastic en larmes** est une substance résineuse qui découle d'une espèce de pistachier de la *Dioécie pentandrie* de Linné, nommé par lui *pistacia lentiscus*. Cet arbre abonde en Orient, sur les côtes de la Méditerranée, en Espagne, en Italie et en

France. Ce produit a procuré à l'île de Chio ou Scio de grandes richesses avant les ravages qu'y firent les Turcs. Ses habitants autrefois payaient les impôts en mastic. Les meilleures qualités se dirigeaient sur Constantinople et les inférieures en Egypte.

Pour obtenir ce produit, on fait de légères incisions au tronc et aux branches du lentisque; il en découle un suc qui s'épaissit en larmes arrondies et irrégulières. On l'enlève avec des instruments de fer plus ou moins tranchants. Souvent on place des tuiles au pied de l'arbre pour que le mastic ne se salisse pas lorsqu'il tombe à terre.

Ce corps a une couleur jaune pâle et est couvert d'une poussière blanchâtre occasionnée par le froissement. Son odeur est suave, sa saveur âcre et mordante, sa cassure vitreuse et sa transparence opaline. Il s'amollit sous la dent sans s'écraser. On doit préférer les fragments les plus gros et les plus exempts de corps étrangers.

Le **mastic en sorte** se compose de larmes entières, de larmes brisées et de poussière. On doit préférer le plus pur. Les orientaux l'admettent comme un masticatoire indispensable, et les Indiens en forment un pinauc composé de bétel, d'arec et de chaux; ils en ont constamment à la bouche.

Le mastic en larmes d'Europe sert à préparer un vernis brillant pour les tableaux. Il entre aussi dans quelques compositions pharmaceutiques, onguents, emplâtres et électuaires.

Il peut servir à coller les verres cassés et s'emploie comme la cire à cause de son adhérence. On en fait chauffer une larme dont on frotte les bords du verre à rejoindre, et après en avoir rapproché les fragments, on laisse refroidir. On peut ainsi souder le cristal le plus beau sans que l'on puisse apercevoir la moindre nuance dans les rajustements. Ce mastic dure long-temps, mais il est soluble dans l'eau chaude.

Mastic à luter.

Latin, MASTIX; — anglais, MASTIC; — allemand, MASTIX; — espagnol, ALMASTIGA, ALMACIGA; — portugais, ALMACEGA; — italien, MASTICE; — hollandais, MASTIK; — russe, MASTIKA; — polonais, MASTIKS; — suédois et danois, MASTIX.

MASTIC BITUME.
— CIRE JAUNE.
— D'IHL.
— DU FAIENCIER.
— DU FONTAINIER.
— DU GRAVEUR.
MASTIC INALTÉRABLE.
— LIMAILLE DE FER.
— LITHYOCOLLE.
— MOU.
— DE VITRIER.

Le **mastic à luter** est le nom générique des composés propres à clore des joints quelconques ou à faire adhérer des corps. Ils sont fort analogues aux luts, car ils servent comme eux à revêtir les bassins, à souder les pierres, la faïence et à recouvrir les terrasses. On en distingue quelques variétés.

Le **mastic bitume de Seyssel et de Dax** est un produit naturel que l'on trouve dans ces localités comme le goudron ou le bitume. On y mêle des terres argileuses pour le solidifier, et on en fait des pains carrés de 40 à 50 kilogr. qui portent les noms de leurs provenances.

L'industrie compose un bitume qui ne le cède en rien aux bitumes naturels. En 1820, nous déposâmes à la préfecture de la Gironde une recette qui donne un produit aussi bon que celui de Seyssel. — On prend une partie de résine, une partie de blanc de Rouen et 1/5 de partie d'huile de colza non épurée; on fond le tout dans une marmite, et le mélange étant établi, on y ajoute du noir animal provenant du raffinage. On y joint du sable fin bien lié, et on peut faire ainsi des pains semblables aux naturels, qui résistent aux intempéries des saisons. On utiliser de la même manière les goudrons provenant des gaz.

Ce bitume est imperméable.

Le **mastic cire jaune** n'est autre que de la cire jaune fondue et mélangée avec le dixième de son poids de térébenthine. On en induit les vases en buis que l'on veut garantir de l'action des acides.

Le **mastic d'ihl** se compose de cailloux blancs, cristallins et pulvérisés assez fin pour pouvoir absorber beaucoup d'huile de lin. Il se vend dans le commerce en poudre fine. On doit préférer le plus impalpable et le plus blanc. Ce corps sert à remplir les vides qui existent dans les dalles ou les pierres de taille des façades des maisons.

Le **mastic du faïencier** est une gomme laque fondue et mise en petites baguettes. Il sert à rajuster la faïence et la porcelaine brisée.

Le **mastic du fontainier** se compose de résine desséchée ou de brai sec (Arcanson), auquel on mêle de la brique en poudre impalpable bien desséchée. Il sert à sceller les robinets des fontaines et ne mollit pas à l'eau.

Le **mastic du graveur** se prépare avec 45 parties de résine jaune, mêlées à 37 parties de sable pur très-fin, à 11 parties d'oxyde de fer et à 3 parties de chaux. Le tout se fond ensemble et l'on a soin de constamment agiter le liquide jusqu'au refroidissement complet.

Le **mastic inaltérable** se compose de 93 parties de brique en poudre fine, de 13 parties de litharge et d'assez d'huile pure pour former du tout une pâte consistante, semblable au plâtre gâché. Avant de s'en servir, on mouille avec une éponge l'objet qu'on veut recouvrir, et lorsqu'il se présente des gerçures, on les ferme avec une ou deux couches. Ce corps est très-propre à couvrir les terrasses et à souder les pierres, car il devient tellement dur en séchant que le fer s'y aiguise comme sur les meules.

Le **mastic limaille de fer** se prépare avec de la limaille de fer fine non oxydée, de la fleur de soufre et du sel ammoniac. On ne le mouille que quelques heures avant de l'employer. Il gonfle beaucoup et permet de boucher hermétiquement les joints des tubes et des chaudières à vapeur.

Le **mastic lithyocolle** se compose de brai sec, d'ocre rouge et de cire jaune fondus ensemble, auxquels on ajoute de l'huile de térébenthine bouillante. Il sert à clore les vases au-dessus du bouchon et n'y laisse point pénétrer l'air.

Le **mastic mou** se prépare avec la cire jaune, le rouge de Venise et la térébenthine combinés ensemble avec précaution. Refroidi, il est très-consistant, mais il se ramollit facilement entre les doigts et se peut étendre sans peine. Il a l'emploi du précédent.

Le **mastic du vitrier** se compose de craie desséchée au feu ou de blanc de Rouen en poudre fine, malaxé sur une table en marbre avec une quantité suffisante d'huile de lin. Les vi-

triers s'en servent pour sceller les carreaux de vitre. Il est très-commode pour boucher les fentes et les cavités des boiseries avant de les peindre.

MATÉ, nom que les habitants de l'Amérique méridionale donnent à l'arbre qui produit les feuilles dites *thé du Paraguay*. (Voyez cet article).

MATIÈRE, nom générique des corps simples et de leurs différentes combinaisons. Le commerce l'applique à une infinité de produits, tels que

MATIÈRE COLORANTE DES FEUILLES.
— CRISTALLINE DE LA RÉGLISSE.
— EXTRACTIVE DU BOUILLON GRAS.
— D'OR ET D'ARGENT.
— PERLÉE DE KERKRINGIUS.
— RÉSINEUSE.

La **matière colorante des feuilles** se nomme aujourd'hui *chlorophyle*. (Voyez ce mot).

La **matière cristalline de la réglisse** a été découverte par M. Robiquet. (Voyez ASPARAGINE).

Matière extractive du bouillon gras ou *osmazôme*. (Voyez ce mot).

Matières d'or et d'argent. Cette désignation comprend les objets confectionnés avec ces métaux. Le commerce de ces matières est assujetti à des garanties que le gouvernement exige pour la sécurité des acheteurs.

Matière perlée de Kerkringius, oxyde d'antimoine obtenu pour la première fois par Kerkringius. (Voyez OXYDE D'ANTIMOINE).

Matières résineuses, substances extraites de l'arbre pin, naturellement ou par des procédés artificiels. Elles donnent un aliment important au commerce.

Nous allons les décrire successivement.

BARAS.
GALIPOT 1re QUALITÉ.
GALIPOT 2me QUALITÉ.
TÉRÉBENTHINE AU SOLEIL.
TÉRÉBENTHINE COMMUNE.
TÉRÉBENTHINE DE FOSSE.
ESSENCE DE TÉRÉBENTHINE.
RÉSINE 1re. QUALITÉ.

RÉSINE 2me. QUALITÉ.
BBAI SEC 1re QUALITÉ.
BRIA SEC 2me QUALITÉ.
BRAI BATARD.
BRAI GRAS.
BBAI BLANC.
COLOPHANE.
POIX NOIRE.
POIX BLANCHE DE BOURGOGNE.
GOUDRON 1re QUALITÉ.
GOUDRON 2me QUALITÉ.
GOUDRON DU NORD.
GOUDBON COALTAR.
TÉRÉBENTHINE DE VENISE.
TÉBÉBENTHINE DE STRASBOURG.
TÉRÉBENTHINE DE CHIO.

Ces produits se retirent du pin, nommé par Linné *pinus sativa* et classé par lui dans sa *Monoécie monadelphie.*

Cet arbre abonde dans l'Amérique septentrionale, en Europe et principalement en France dans les départements des Landes, des Basses-Pyrénées, de la Gironde, des Bouches-du-Rhône et du Var. Il s'élève jusqu'à 15 mètres de bauteur ; son tronc est droit, proportionné, sans ramifications dans sa base, mais très-rameux à ses extrémités ; il est couvert d'une écorce dure, écailleuse et rougeâtre ; son bois est jaunâtre (Voyez BOIS DE PIN), et il forme parasol. Ses feuilles naissent deux à deux et sont longues, menues, semblables à de grosses fibres dures, vertes, pointues, piquantes et enveloppées à leur base d'un fourreau membraneux. Ses châtons ont plusieurs bourses qui, en s'ouvrant, laissent voir deux loges remplies d'étamines. Ses fruits, qui en sont séparés, représentent un cône arrondi, rougeâtre et à écailles dures et creuses. Elles présentent chacune deux loges renfermant une coque osseuse, oblongue, bordée d'une pellicule mince, légère et rougeâtre. Ses fruits, appelés *pignons*, arrivent de la Catalogne, du Languedoc, de la Provence et des localités désignées plus haut. On en fait des bouillons médicinaux et les confiseurs en forment des dragées. Ses feuilles et son écorce sont astringentes.

Les botanistes désignent vingt-une espèces de pins produisant de la résine. Nous avons décrit le plus productif.

Ce végétal n'exige aucune culture, supporte facilement les intempéries des saisons, se plaît dans les terrains pauvres et dans les lieux rocailleux. Dès l'âge de sept ans il est assez fort pour servir de tuteur à la vigne. Il s'en fait un grand commerce dans

le département de la Gironde où sa tige se vend sous le nom *d'échalas*. A quinze ans, il est assez gros pour pouvoir être coupé et donner des bûches pour le chauffage. A trente et quarante ans, il laisse découler une matière résineuse que sur les lieux on nomme *baras*, *tyr*, *galipot*, *perinet*, *bijon*, *résine de cône*, *encens de village* et *résine*.

Le **baras** est le premier produit du pin. Il exhale en brûlant une odeur forte et aromatique. On le recueille desséché en larmes informes, peu consistantes, rousses et souvent mêlées à l'écorce de l'arbre. Il ressemble au galipot, mais en diffère en ce qu'il est toujours en masses informes, tandis que l'autre se présente en larmes régulières bien formées, dures et blanches. Pour recueillir abondamment cette matière, on fait une incision au pin à la hauteur de 5 à 6 mètres et on la fait suivre jusqu'à la naissance de sa tige, où l'on creuse une fosse nommée *crost* pour lui servir de réservoir; cela s'opère en mars et l'exudation n'a lieu qu'en juillet et en août; on râcle en outre l'incision et on nomme *baras* le produit obtenu d'où se retirent tous les autres.

Galipot.

Latin, THUS ALBUM, CANDIDUM; — allemand, FICHTENHARZ; — espagnol, RESINA DE PINO; — portugais, RESINA DE PINHO; — italien, RAZA, RAGIA DI PINO.

GALIPOT EN SORTE. GALIPOT EN LARMES.

Le **galipot**, qui se recueille de la même manière, se distingue en première et seconde qualité. La première doit être en belles larmes allongées, arrondies ou aplaties, blanches, exemptes de corps étrangers, détachées et bien consistantes.

La seconde espèce ne diffère de celle-ci que parce que ses larmes sont plus courtes, moins pures et plus rousses. Son prix est toujours moins élevé.

Pour récolter ce corps, on étend une toile mouillée au pied de l'arbre, et à l'aide d'une échelle à un montant traversé de bâtons, l'ouvrier détache avec un instrument tranchant les larmes formées, avant de râcler les incisions verticales. Cette récolte se nomme *barescage* dans le département de la Gironde et donne réunis le galipot de deux genres et le baras.

Le galipot, blanc dans son origine, jaunit au contact de la lu-

mière; aussi le renferme-t-on souvent dans des futailles bien closes. On devra préférer les plus fortes larmes et les plus blanches.

Le baras s'entasse et se presse dans des paniers pour se transporter dans des usines où on l'opère.

Le galipot est considéré par la médecine comme un excellent maturatif et il entre dans les emplâtres épispastiques, diabotanum et de cigüe. Les peintres en font un vernis et il est la base fondamentale des cires à cacheter et à bouteilles.

Térébenthines.

Latin, TEREBENTHINA RESINA; — anglais, TURPENTINE; — allemand, TERPENTIN; — espagnol, TREMENTINE, TEREBENTHINA; — portugais, TEREBENTINA; — italien, TREMENTINA, TREBENTINA; — danois et suédois, TERPENTIN; — hollandais, TERPENTYN; — polonais, TERPENTYNA; — russe, SKIPIDAR.

TÉRÉBENTHINE AU SOLEIL. TÉRÉBENTHINE DE CHIO.
— DE FOSSE. — DE SUISSE.
— DE VENISE.

La **térébenthine au soleil** ou *térébenthine commune* est un baras liquéfié à un feu modéré et passé à travers un filtre de paille, posé sur une cuve destinée à la recevoir. Elle se met dans des futailles vides de vin qui peuvent en contenir 225 à 250 kilogr. Elle circule dans le commerce et se vend à la barrique.

Un second procédé pour l'obtenir consiste à exposer le baras aux rayons du soleil dans un réservoir carré dont le fond est percé de trous. La matière, en se liquéfiant à l'ardeur naturelle, tombe dans un récipient d'où on la sort pour l'enfutailler. Ce mode de travail, qu'on ne peut employer que dans les fortes chaleurs, donne la meilleure térébenthine.

On doit la choisir fluide, épaisse, claire, non grenue et d'un blanc roux. Elle sert en médecine dans les maladies des reins et de la vessie, et entre dans divers onguents. Elle se vend à la barrique ou au tonneau de 1000 kilog.

La **térébenthine de fosse** se forme naturellement dans les futailles qui contiennent la térébenthine au soleil dont elle est la partie la plus liquide. Elle surnage à sa surface et on la recueille par des trous percés à une certaine hauteur pour en fa-

ciliter l'écoulement ; elle arrive dans des fosses pratiquées au-dessous de ces futailles ; c'est ce qui lui a valu son nom ; elle est limpide et transparente.

On doit la choisir rousse, claire et exempte de corps étrangers. Elle circule en barriques de vin vides et se vend au poids net. On accorde pour les futailles la tare réelle qu'on devra vérifier.

La **térébenthine de Venise** est fournie par le *pinus larix* ou mélèze et ressemble à notre térébenthine de fosse, mais sa couleur est d'un jaune citron et son odeur se rapproche de celle de ce fruit. Elle circule en barils ovales et se vend au poids net.

La **térébenthine de Strasbourg,** fournie par le sapin *(abieis pectinata)*, se ramasse sur cet arbre dans des bouteilles ; on la filtre après et se reçoit dans de petites tonnes, nommées *gonnes*, qui sont distribuées au commerce. Elle est incolore, peu consistante, odorante et riche en huile volatile.

La **térébenthine de Chio** est fournie par le pin *pistacia terebinthus* de Linné, arbre abondant dans les îles de l'Archipel grec. On l'obtient en y faisant des incisions transversales. Chaque pied n'en donne que 2 à 3 hectogr. par an. Elle est opaline, verdâtre, transparente, consistante, suave et sans amertume. On la préfère à toutes les autres pour les préparations pharmaceutiques.

La **térébenthine de Suisse**, semblable à celle de Venise, est moins transparente et plus colorée, forte, âcre et amère. Elle circule en barils de 75 à 80 kilogr. et en bachots ovales cerclés en bois et pesant 60 à 75 kilogr. Cette qualité est moins recherchée que la précédente et sa valeur est bien moindre.

La **térébenthine de Boston** se récolte dans presque toute l'Amérique septentrionale. Son entrepôt général est Boston, qui fournit cet article à l'Angleterre concurremment avec nous.

L'**essence de térébenthine** s'obtient en plaçant 125 kilogr. de térébenthine au soleil dans un alambic à serpentin. On chauffe jusqu'à ce que la matière soit en ébullition, et dans un baquet qui sert de récipient, on recueille 30 kilogr. d'essence en 24 heures. On la renferme dans des vases ou des jarres qui en con-

tiennent 2 à 300 kilogr. et on l'y conserve jusqu'à son expédition. Cette substance est si volatile et si pénétrante, qu'elle donnerait en futailles un déchet énorme.

On doit la choisir blanche, limpide, forte et peu soluble dans l'alcool. Sa saveur est âcre, amère et nauséabonde. Elle se vend au poids net et circule en futailles de bois de chêne qui en renferment 5 à 600 kilogr. et qui sont placées dans d'autres pièces cerclées en fer où l'on met de l'eau pour remplir les vides et pour prévenir l'évaporation. Elle se vend au poids net.

La **résine** est le marc de la distillation qui a produit l'essence de térébenthine. Ce marc se retire des alambics pour être placé dans des chaudières où on le refond. Il est ordinairement très-brun, couleur qui se remplace par une nuance jaunâtre à mesure qu'on jette de l'eau dans les chaudières. On agite le mélange saturé d'eau et on l'introduit bouillant dans des moules pratiqués dans le sable ; ils donnent à ce corps la forme de pierre de moulin. Ces pains arrivent à Bordeaux sans emballage et pèsent 120 à 130 kilogr.; les demi-pains ont la moitié de ce poids. On les expédie de Bordeaux, entourés de cerceaux couverts de paille ou de toile. Ils se vendent au poids net.

Le commerce distingue la résine par sa couleur. La première qualité est jaune clair, d'un grain très-fin et exempte de cavités; la seconde est plus brune ; sa pâte est fine et un peu chargée de cellules où séjourne de l'eau. Les autres espèces présentent des caractères moins satisfaisants.

Brai.

Latin, CERA NAVIBUS UNGENDIS ACCOMODATA ; — anglais, PITCH, TAR ; — allemand, BRAY ; — espagnol, BREA ; — portugais, BREO ALCATANO ; — italien, CATRAME, PECE.

BRAI SEC.	BRAI BLANC.
— GRAS.	

Le **brai sec** ou *colophane* est le résidu de la distillation du baras fondu. Cette matière rousse est placée dans des chaudières où on la refond sans eau et où on la dégage de toutes ses impuretés. On lui donne la forme des pains de résine et elle est sujette aux mêmes usages pour les emballages et la vente.

Le commerce en distingue trois qualités:

La première est rousse, à cassure vitreuse et transparente. Elle prend le nom de *colophane*. On doit préférer la plus friable et la plus semblable en apparence au sucre d'orge.

La seconde est plus brune ; sa cassure est pareille, mais elle est moins transparente et moins friable.

La troisième, dite *brai bâtard*, est composée de diverses matières provenant de mauvaises opérations ; elle est peu friable et d'une cassure opaque; sa couleur est noire. On doit préférer le brai qui se rapprochera des qualités supérieures.

Le poids des pains de brai varie de 100 à 125 kilogr.

Le **brai gras** ou *pègle* est un composé de deuxième ou troisième qualité, fondu avec du goudron. Il est très-noir, peu cassant et très-opaque. Il s'emploie à calfater les navires et les bateaux, à cause de ses qualités tenaces.

Le **brai blanc** est une matière résineuse de même couleur et de même odeur que la gomme élémi, qu'elle peut remplacer dans ses emplois, auprès de quelques industriels, tels que les chapeliers et les fabricants de vernis.

Ce n'est que depuis 1746 que l'Inde nous a fait connaître ce produit; on en reçut une assez forte quantité, emballée dans des caisses du poids de 70 à 75 kilogr., pour lesquelles on n'accorda qu'une tare proportionnelle ou réelle.

La **poix noire** est composée de brai sec, de galipot et de noir de fumée combinés. On doit préférer la plus brillante, la plus noire, la plus cassante et la plus facile à s'amollir à la manipulation. Elle est la base de beaucoup d'emplâtres pharmaceutiques. Cet article circule dans le commerce en barils de 14 à 15 kilogr. qui se vendent en premières mains au baril et en secondes mains au poids net.

La **poix blanche**, *poix grasse* ou *poix de Bourgogne*, fut long-temps préparée dans ce pays. Quelques négociants d'Orléans en confectionnèrent d'excellentes qualités préférées à toutes les autres et qui sont encore aujourd'hui fort estimées. On les emploie cependant sans distinction de provenance. La poix de Bourgogne circulait autrefois en barils coniques de bois blanc, nommés *tines*, et pesant 50 à 60 kilogr., ou en *tinettes* de 25 à 30 kilogr. De nos jours, elle se loge dans des vessies de bœuf et se distribue ainsi au commerce.

On doit la choisir blanche, dure, pure et ambrée. Elle contient beaucoup d'huile et de sels essentiels. On ne s'en sert qu'extérieurement pour amollir, atténuer, digérer, résoudre, consolider et dessécher les tumeurs. Elle entre dans beaucoup d'onguents.

Goudron.

Latin, PISSA ; — anglais, PITCH, TAR ; — allemand, THEER ; — espagnol, ALQUITRAN ; — portugais, ALCATRAO ; — italien, CATRAME ; — arabe, KITRAN ; — russe, DEGOT, SMOLA, SHITKAJA ; —polonais, SMOLA GESTA ; — danois, TIŒRE ;—suédois, TJARA.

GOUDRON DE FRANCE. GOUDRON DU NORD.
— DE HOUILLES.

Le **goudron** s'obtient en brûlant les pins qui ont déjà fourni leurs parties résineuses. Pour cela, on les scie et on les fend en très-petits morceaux qu'on arrange les uns sur les autres dans un four ou une fosse en forme de cône renversé. On couvre le tout de gazon et l'on met le feu à l'échafaudage. A mesure que le bois se consume, la résine se détache et filtre jusqu'au sol, où, suivant une pente, elle vient se réunir dans un trou pratiqué à dessein qui se dégorge dans un canal conduisant le liquide dans un réservoir extérieur. Ce produit est logé dans des futailles de bois de châtaignier vides de vin. On le recueille dans la Chalosse (département des Landes), et près Bordeaux.

Cet article se vend à la pièce contenant 250 à 300 kilogr.

A Castel-Jaloux (département du Lot-et-Garonne), le goudron s'obtient de la même manière, mais, au lieu de poser les morceaux de pins à plat, on les place debout et on n'attend pas qu'ils soient secs. Aussi sa qualité est rouge, et ce produit est moins épais et plus liquide que celui qui provient de la Chalosse.

Le **goudron du Nord,** qu'on recueille de la même manière, est supérieur au précédent ; sa couleur est plus noire, sa pâte plus fine et plus brillante, mais il a moins de corps que celui de la Chalosse. Il nous arrive en barils nommés *gonnes* de 150 à 200 kilogr. et se vend à la gonne. Les souches et les racines de pins, restées en terre 10 à 12 ans, donnent plus de goudron que celles qui ont été exploitées dès la fin de leur rapport.

Les belles qualités de goudron sont noires, consistantes, liqui-

des, non grenues et peu surchargées d'eau. Aussi doit-on, quand on en prend livraison, faire percer les futailles très-bas pour faciliter l'écoulement de ce liquide s'il y a lieu. Cela s'appelle *purger le goudron* et cette précaution est presque indispensable.

Quelques négociants conservent cette eau de goudron dans des barils et la vendent comme huile de cade; elle est loin d'en posséder les qualités. On la nomme quelquefois *huile de cade factice*. On en fait peu d'usage.

Le **goudron coaltar**, improprement appelé *goudron*, est un bitume qui se dégage des houilles lorsqu'on les désoufre pour en faire du charbon. Ce corps est très-odorant et presque insupportable; il ne peut entièrement remplacer les goudrons de pin. L'Angleterre le fournissait autrefois exclusivement, mais, depuis que l'éclairage au gaz a pris un développement immense en France, ce pays fournit à sa consommation.

Cette substance vaut 5 fr. les 50 kilogr. Elle parvenait jadis en barils de 100 à 150 kilogr., qui se vendaient jusqu'à 30 fr. le baril. Il se vend aujourd'hui au poids net.

MATRICAIRE.

Latin, MATRICARIA CHAMOMILLA; — anglais, FEVER-FEW, MOTHER WORT; — allemand, MUTTERKRAUT; — espagnol et portugais, MATRICARIA; — italien, MARICALE.

La **matricaire**, *camomille du pays*, *camomille commune* ou *camomille vulgaire*, est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décim., fermes, rondes, raides, cannelées, remplies d'une moelle fougueuse, et divisées en plusieurs branches. Ses feuilles sont grandes, ailées, découpées par paires, dentelées et d'un vert jaunâtre. Ses fleurs, qui naissent par bouquets à ses sommités, sont radiées et soutenues par des calices écailleux, à disque jaune et à couronne blanche. Ses semences sont oblongues et sa racine fibreuse.

Ce végétal a une odeur forte et une saveur amère. Il est antispasmodique, stomachique, emménagogue et lactifuge. On s'en sert dans les bains, en lavements, en cataplasmes et en infusions dans la colique, l'hystérie et le relâchement de l'estomac. Ses feuilles entrent dans l'emplâtre de vigo et le sirop d'armoise.

MATZMATZ. (Voyez BIÈRE DE SILÉSIE).

MAUVE.

Latin, MALVA ; — anglais, MALLOW ; — allemand, MALVE. PAPPEL, ROSE ; — espagnol, portugais et italien, MALVA.

MAUVE GRANDE. MAUVE ROSE.
— PETITE. — SAUVAGE.
— DES JARDINS.

La **mauve** est une plante de la *Monadelphie polyandrie* de Linné, dont on distingue plusieurs espèces, entr'autres la grande et la petite.

La **mauve grande** pousse des tiges de 6 à 7 décim., grosses, rondes, moelleuses, rougeâtres ou vertes, et quelquefois rampantes. Ses feuilles sont arrondies, découpées, velues, molles, d'un vert brun, dentelées, et précédées de pétioles. Ses fleurs sont campaniformes, découpées en cinq parties jusqu'à leur base, bleues, purpurines et sontenues par des pédicules longs, grêles et velus ; ils reposent dans deux calices concentriques, dont le premier a trois découpures et le second cinq. Son fruit est aplati, orbiculaire et renferme des semences menues et réniformes. Sa racine est simple, longue, menue, blanche et d'une saveur visqueuse.

La **mauve petite** diffère de la première en ce qu'elle est moins volumineuse dans toutes ses parties. Ses feuilles sont plus arrondies et moins découpées. Ce végétal croît dans les terrains incultes, dans les cimetières et dans les jardins. Il est émollient, laxatif et contient beaucoup de mucilage. On s'en sert intérieurement et extérieurement, en lavements et en cataplasmes, dans les inflammations du bas ventre et les tumeurs. On le mangeait autrefois en salade.

Mauve des jardins. (Voyez PASSE-FLEUR).

Mauve rose. (Voyez ALCÉE).

Mauve sauvage. (Voyez ALCÉE).

MAYENNE, *aubergine* ou *mélongène*, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse une tige de 3 décimètres, ronde, rougeâtre, rameuse et velue. Ses feuilles sont longues et larges, plissées, vertes, couvertes d'une poussière blanche et supportées par de longs pétioles. Ses fleurs sont infundibuliformes,

blanches, purpurines et découpées en cinq parties. Ses fruits sont oblongs, solides, lisses, purpurins, verdâtres, doux au toucher et remplis d'une pulpe blanche, humide, garnie de semences blanchâtres, aplaties et réniformes. Ses racines sont fibreuses. On en trouve dont le fruit est bossu, courbé et jaune cendré.

Ce végétal croît dans l'Asie, l'Afrique et l'Amérique; on le cultive aussi en Europe et principalement en France dans les jardins potagers. On s'en sert extérieurement en cataplasmes dans les inflammations, les cancers, les brûlures et les hémorrhoïdes.

MÉCHOACAN.

Latin, CONVOLVULUS MECHOACANNA; — anglais, MECHOACAN; — allemand, MECHOAKANA, WEISSE RHABARBER, INDIANISCHE ZAUNRUBE, SCAMONIE, SCHMECKENICHT; — espagnol, MECHOACAN, RADIZ MECHOACAÑA, TACUACHE; — portugais, MECHOACAO, JETICUCU, BATATAS DE PURGA, RUIBARBA BRANCA; — italien, MECHIOCAN, MECIAOCAN, MECOACAN.

Le **méchoacan**, *rhubarbe blanche, macadossin* ou *bryone de l'Amérique*, est une racine qui appartient à une espèce de convolvulus, qui croît dans l'intendance de Méchoacan au Mexique, et que Linné a placé dans sa *Pentandrie monogynie.*

Cette racine circule en morceaux irréguliers et globuleux, de 1 décim. de diamètre et coupés en rouelles dépourvues d'écorce. Sa couleur est pâle extérieurement et très-blanche en dedans. Elle présente des rayons concentriques, semblables à ceux du jalap; elle est inodore, âcre et amère.

Ce végétal, qui est légèrement purgatif, entre dans la composition de la poudre hydragogue.

MÉCONATES, sels provenant de l'union de l'acide méconique avec les bases salifiables. Le méconate acide de morphine existe dans la nature et est le principe actif de l'opium.

MECONIUM, nom que portait autrefois l'opium. (Voyez ce mot). On nomme encore le sirop diacode ou de pavot blanc, *sirop de meconium.*

MÉDAILLE. (Voyez LUNAIRE).

MÉDECINIER D'ESPAGNE, arbre de la *Monoécie*

monadelphie de Linné, espèce de ricin qui fournit l'aveline purgative. (Voyez AVELINE PURGATIVE).

MÉGUSON. (Voyez CESSE).

MÉIONITE, minéral cristallisé qui porte aussi le nom *d'hyacinthe blanche de la somma*.

MÉLAMPIRE DES CHAMPS, *blé de vache* ou *mélampirum arvense*, plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, à tige carrée, velue, purpurine et rameuse, haute de 3 à 4 décimètres. Ses feuilles sont opposées, étroites ou larges, découpées profondément, rudes au toucher et vert brun. Ses sommités sont garnies d'un amas de feuilles courtes, larges et purpurines. Ses fleurs forment des tuyaux terminés par une gueule à lèvres réunies ; elles sont purpurines, rouges, jaunes ou rougeâtres. Ses fruits sont oblongs et s'ouvrent en deux coques, partagées chacune en deux loges renfermant des semences oblongues, petites et noires. En les mêlant au blé ou au seigle, on donne au pain une couleur violette. Sa tige contient un principe colorant bleu, inaltérable par les acides.

MÉLANITE, nom donné par Klaproth au grenat noir qui se trouve à Frascati, près de Rome.

MALANTÉRI, espèce de colcothar ou chalcite mêlé à des matières bitumineuses qui lui donnent une couleur noire. Cette substance est astringente et très-rare.

MÉLASSE ou *sirop de sucre*, liquide obtenu en raffinant le sucre. (Voyez SUCRE).

MÉLÈZE.

Latin, PINUX LARIX ; — anglais, LARCH-TREE ; — allemand, LARCHENBAUM, LARCHE ; — espagnol, LARICE ALERCE ;— portugais, LARICO ; — italien, LARICE, LARERE.

Le **mélèze** ou *larix* est un arbre résineux de la *Monoécie monadelphie* de Linné, dont le tronc est droit et couvert d'une écorce épaisse, raboteuse, crevassée et brune. Ses branches sont longues, grêles, pliantes, courbées et garnies de feuilles étroites et molles, disposées en bouquets; elles sont vertes et peu odorantes. Ses chatons portent à leurs sommets des bourses membraneuses qui contiennent une poussière très-fine. Ses fruits sont formés en cônes écailleux assez larges, rouges ou purpurins;

ils renferment deux semences enveloppées d'une membrane formant un feuillet délié.

Ce végétal abonde sur les Alpes et sur les montagnes de l'Italie, de la Suisse, du Valais, de la Styrie, de la Corinthie et de la Sibérie. Son bois est rougeâtre, veiné, très-léger, très-solide et très-durable. Les mélèzes qui naissent près de Venise fournissent la belle térébenthine qui porte leur nom, et ceux qui croissent près de Briançon produisent la manne de mélèze.

MÉLIANTHE *(melianthus africanus)*, plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, qui pousse une tige ronde, cannelée, rude au toucher, nouée vers sa racine, solide, rougeâtre et de 2 mètres de hauteur; ses feuilles sont semblables à celles de la pimprenelle, mais six fois plus grandes; elles sont douces au toucher, nerveuses, dentelées, vertes et très-odorantes. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont disposées en épis d'un noir rougeâtre, attachés à des pédicules rouges et accompagnés de bractées ou feuilles florales; chacune se compose de quatre pétales soutenus par un calice découpé en cinq parties, qui laisse couler une liqueur miellée, agréable, cordiale et nourrissante. Son fruit forme une capsule divisée en quatre loges, renfermant des semences oblongues, noires et luisantes; sa racine est longue, grosse, ligneuse et traçante.

Ce végétal abonde en Afrique et ne figure en Europe que dans quelques jardins d'amateurs.

MELILOT.

Latin, TRIFOLIUM MELILOTUS;—anglais, MELILOT TREFOIL;—allemand, MELOTEN; — espagnol, MELILOTO; — portugais, MELILOTO COROA DE REI, TREVO CHEIROSO; — italien, MELILOTO.

Le **mélilot** ou *mirlirot* est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui pousse des tiges d'un mètre, rondes, cannelées, creuses, faibles et rameuses; ses feuilles, qui naissent par trois sur un pétiole, sont blanches et crénelées; ses fleurs sont petites, légumineuses et disposées en longs épis jaunes ou blancs répandant une odeur suave. Ses fruits forment des capsules noirâtres contenant une ou deux semences menues, rondes ou ovales et jaunâtres; sa racine est longue, menue, blanche, liante et garnie de fibres déliées.

Ce végétal croît en Europe, dans les lieux pierreux et arides et dans les jardins. La médecine se sert surtout de sa fleur qui est émolliente, résolutive et carminative, en infusions pour les maladies des yeux, en lavements et en boissons. On en fait une eau distillée et une huile par macération ; elle entre dans l'emplâtre de mélilot et de vigo et dans l'onguent martialum. Nos pays méridionaux en fournissent beaucoup au commerce.

MÉLINET *(cerinthe folus amplexicaulibus)*, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné; elle pousse plusieurs tiges de 4 à 5 decim., rondes, humides et revêtues d'un grand nombre de feuilles oblongues, velues, vert foncé et marquetées de blanc ; il s'élève d'entr'elles des pédicules soutenant des fleurs jaunes, rouges ou purpurines, fort évasées et recherchées par les abeilles; il leur succède deux coques divisées en deux loges renfermant une semence ovale et pointue; sa racine est blanche.

Ce végétal est vulnéraire, astringent, rafraîchissant et sert dans les inflammations des yeux.

MÉLINITE, variété de quartz-résinite que l'on trouve à Ménilmontant, près de Paris. Les Allemands lui donnent le nom de *pechstein*, parce qu'il a l'aspect de la poix. Il offre une masse tuberculeuse, opaque, luisante et grisâtre. On en trouve aussi à Saint-Ouen et près du Mans. L'analyse lui accorde 86 pour 100 de silice, un peu d'alumine et de l'oxyde de fer.

MÉLISSE.

Latin, MELISSA OFFICINALIS ; — anglais, BALM, BALM GENTLE ; — allemand, MELISSE ; — espagnol, MELISSA, TORONGIL, ABEJERA, APIASTRO ; — portugais, HERAA CID RERVA ; — italien, MELISSA, CEDRONELLA.

La **mélisse**, *herbe de citron* ou *citronnelle*, est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décimètres, carrées, fermes et rameuses. Ses feuilles sont oblongues, larges, pointues, cotonneuses, dentelées, vert brun, luisantes et âcres ; ses fleurs, qui naissent dans leurs aisselles, sont petites, labiées, blanches, rougeâtres ou jaunâtres, et soutenues par un calice velu ; ses semences sont au nombre de quatre, arrondies ou oblongues, et réunies dans le calice ; sa racine est longue, ronde et fibreuse.

Ce végétal, qui se cultive dans les jardins, est stimulant, nerval, anti-spasmodique et emménagogue. On s'en sert dans l'hystérie, les palpitations et le chlorosis, en infusions théiformes. On en fait une eau distillée, un alcool simple et une huile volatile. Le Languedoc l'expédie desséché.

MÉLISSOT *(melittis melissophyllum)*, plante semblable à la mélisse qu'on trouve dans les lieux ombragés; ses propriétés sont cependant moins énergiques. Ses racines étant semblables à celles de l'aristoloche temnis, on les vend souvent pour celles-ci.

MÉLITATES, combinaisons de l'acide mélitique avec les bases salifiables. Le mélitate de potasse cristallise en prismes longs, groupés, et précipite les solutions d'alun; celui de soude cristallise en cubes et celui d'ammoniaque en prismes à six pans, qui sont transparents d'abord et qui deviennent opaques exposés à l'air. Ils n'ont encore été que peu étudiés.

MÉLITITE, *pierre de miel*, *gmelin*, *mélite* ou *mellites honigstein*, minéral fragile qu'on peut entamer avec un couteau. Il blanchit au feu et y perd sa transparence; chauffé plus fortement, il noircit et tombe en poussière.

Ses cristaux furent découverts à Artern, en Thuringe, dans des couches de bois bitumineuses; ils sont jaunes et proviennent de la décomposition des corps organisés.

MELLITES, sirops préparés avec du miel et aussi consistant que ceux qu'on prépare avec le sucre.

MÉLOE, insecte qui peut remplacer les cantharides pour les propriétés vésicantes. Linné le nomme *meloë proscarabeus*. Il est long de 3 centim., noir et brillant. Son corselet et sa tête sont ponctués; ses élytres sont rugueuses et nuancées de violet, ainsi que sa tête; ses pattes et ses antennes sont monoliformes et épaisses au milieu. Cet animal se rencontre en Europe dans les prés; il est herbivore et on en distingue deux espèces: l'un, nommé *meloë maialis*, est noir, uni, porte à l'abdomen des anneaux rouges et à leur extrémité des antennes échancrées; l'autre, appelé *meloë proscarabeus*, se rencontre en Espagne et a à peu près les mêmes caractères.

Les méloës possèdent dans leurs articulations une humeur onctueuse, jaune et ambrée. On leur attribue des qualités malfai-

sautes, entr'autres d'être un poison pour les bœufs qui les mangent en pâturant. On leur attribue la vertu de guérir de la rage. Schroder et Hoffmann ont confirmé cette opinion, et en 1777, le roi de Prusse en acheta le secret à un paysan de la Silésie. On ne l'emploie plus.

MELON.

Latin, MELO; — anglais, MELON, MUSK-MELON; — allemand, MELONE; — espagnol, MELON; — portugais, MELAO; — italien, POPONE, MELLONE.

Le **melon** est une plante de la *Monoécie syngénésie* de Linné, dont on connaît sept espèces; nous nous contenterons de décrire la vulgaire.

Ce végétal est originaire de l'Asie méridionale et se cultive avec succès en Europe. Il pousse des tiges longues, sarmenteuses, rampantes et rudes; ses feuilles sont rondes et anguleuses; ses fleurs sont petites, jaunes et campaniformes; ses fruits sont velus en naissant, ronds, volumineux et couverts d'une enveloppe épaisse, rude, figurée extérieurement en réseaux à cannelures saillantes et cendrées; sa pulpe est jaune ou rougeâtre.

On doit le cueillir dès que son odeur devient douce et agréable. On tord alors sa tige et on le laisse dans cet état pendant deux ou trois jours : il s'opère dans cet intervalle une élaboration qui perfectionne sa maturité et développe son principe sucré. Il contient une grande quantité de semences qui sont comptées au nombre des quatre semences froides. Ces fruits doivent être pesants, odorants, frais et d'une bonne saveur.

MÉLONGÈNE. (Voyez MAYENNE).

MEMBRANE GASTRIQUE DE POULE ou *gésier*, organe digestif de cet oiseau qu'on fait sécher pour le réduire en poudre astringente. Cette préparation arrête les vomissements, les cours de ventre, facilite les digestions et guérit les fièvres intermittentes, à la dose de 2 à 4 grammes. On en fait une pommade pour les hémorrhoïdes et on s'en sert en pharmacie pour cailler le lait.

MENAKANITE, substance métallique découverte par M. Grégor dans la vallée de Ménakan (comté de Cornouailles). Haüy la nomme *titane oxydéferrifère*.

MÉNIANTE. (Voyez TRÈFLE DES MARAIS).

MENTASTRE, *manteau d'eau* ou *menthe sauvage*, plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse des tiges carrées et velues de 6 à 7 décimètres; ses feuilles sont rondes, ridées et cotonneuses; ses fleurs sont disposées en épis, labiées, blanches ou rougeâtres; sa semence est menue; sa racine est fibreuse et traçante; elle répand une odeur aromatique et agréable; elle est amère, astringente, stimulante et carminative. On en retire une eau distillée et une huile volatile par la distillation; elle entre dans la composition de plusieurs électuaires et trochisques.

MENTHE.

Latin, MENTHA; — anglais, MINT; — allemand, MUNZE; — espagnol, HERBA BUENA; — portugais, HORTELAA; — italien, MENTA.

MENTHE POIVRÉE. MENTHE NOTRE-DAME.
— CRÉPUE.

La **menthe** est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, dont on distingue six espèces, savoir: la poivrée, la crépue, l'aquatique, la sauvage, la commune et le pouliot; les plus importantes sont les deux premières.

La **menthe poivrée**, *baume des jardins* ou *mentha piperita*, est fibreuse et traçante et pousse des tiges de 4 à 5 décim., carrées, velues et chargées de feuilles arrondies, vert sombre, odorantes et opposées; ses fleurs sont petites, purpurines, disposées en épis et découpées en deux lèvres courtes et fendues en cinq parties; quatre semences menues leur succèdent.

Ce végétal, qui est d'origine anglaise, sert à aromatiser une infinité de préparations. On administre ses feuilles en infusions théiformes comme anti-spasmodiques, stomachiques et emménagogues. On en extrait par la distillation une huile essentielle.

Menthe crépue.

Latin, MENTHA CRISPA; — anglais, CURLED-MENT; — allemand, KRAUZE MUNZE; — espagnol, HIERBA BUENA HORTENSE; — portugais, HORTELA CRESPA; — italien, MENTA CRESPA.

Cette plante, qu'on nomme aussi *menthe frisée*, s'élève à la hauteur de 6 à 7 décimètres. Ses feuilles sont allongées, vert foncé, crépues, dentelées et découpées.

Ces deux espèces de menthe doivent se choisir récemment cueillies, d'une couleur vert foncé et d'une odeur forte et suave. On s'en est servi en Allemagne et en France pour combattre le choléra de 1832; on la vendait alors 24 fr. le kilogr.

Menthe Notre-Dame. (Voyez BALSAMITE).

MERCURE.

Latin, HYDRARGYRUM, MERCURIUS, ARGENTUM VIVUM; — anglais, QUICK-SILVER MERCURY; — allemand, QUECK SILBER; — espagnol, AZOGUE, MERCURIO; — portugais, AZOUGUE MERCURIO, HYDRARGYRO; — italien, ARGENTO VIVO, MERCURO, IDRARGO; — russe, RTUT; — polonais, ZYWE SREBRO; — suédois, QVICKSILFVER; — danois, QVEKSŒLV; — hollandais, KWILZILVEO.

MERCURE NATIF LIQUIDE.	MERCURE SULFURÉ ROUGE.
— NATIF OXYDÉ.	— DOUX.
— CORNÉ NATIF.	— FULMINANT.
— SULFATÉ NATIF.	— SOLUBLE D'HAHNEMANN.
— AMALGAMÉ NATIF.	

Le **mercure**, *vif-argent, hydrargyre*, *mercure cru*, *mercure coulant* ou *courant*, *argent aqueux*, *eau d'argent*, *protée de la nature*, *sel fugitif* ou *esprit minéral*, est un métal liquide dont la connaissance remonte à la plus haute antiquité. Les chimistes anciens le considéraient comme un métal sui-généris dont ils faisaient une classe particulière. Les chimistes modernes, en établissant des divisions adoptées, ont avancé que ce corps étant susceptible de se solidifier par le froid, pouvait être regardé comme un métal oxydable et demi-ductile.

Le mercure, aux températures du globe, est fluide, blanc, brillant et formé de molécules sphériques susceptibles d'une ténuité extrême. Bien qu'il soit le plus pesant des métaux après l'or et le platine, il est cependant d'une volatilité étonnante si on le combine avec le calorique. Son opacité absolue lui donne la propriété de réfléchir les rayons de la lumière. Sa pesanteur spécifique, sa combustibilité et son inaltérabilité le font regarder comme un corps simple.

En 1759, Braune, chimiste de Saint-Pétersbourg, déclara que ce corps était susceptible de se congeler à une température très-rigoureuse; il introduisit, dans un bain réfrigérant de neige

et d'acide nitrique, un thermomètre à mercure, et à —46° du thermomètre de Réaumur, ce métal se figea et put s'étendre sous le marteau. En 1772, le chimiste Pallas de Krasmjarex, en Russie, congela ce corps par un froid naturel de —55° 1/2 Réaumur, et observa qu'il ressemblait à de l'étain capable d'être laminé. En 1783, on détermina que le mercure se solidifiait à —30° Réaumur et —40° centigrades.

Ce métal sert à fabriquer des instruments qui déterminent les divers degrés de la chaleur atmosphérique, en prenant pour point de départ la température de la neige fondante.

Le mercure est incompressible et pénètre à travers les pores des métaux lorsqu'on le soumet à une forte pression. Il s'altère difficilement à l'air, mais il s'y ternit en s'emparant de la poussière de l'atmosphère; on a prétendu qu'il l'attirait, ce qui lui a fait donner le nom d'*aimant de poussière*. Sa fluidité l'a fait aussi nommer *aqua non madifaciens manus* (eau qui ne mouille pas les mains). Il mouille cependant l'or, l'argent, l'étain, le plomb, le bismuth et les métaux avec lesquels il peut former un amalgame. Il adhère tellement à quelques-uns, qu'on ne peut l'en séparer qu'à l'aide du calorique. Cette propriété physique le rend très-utile dans les arts, particulièrement aux doreurs, aux étameurs de glaces et aux fabricants d'instruments physico-chimiques.

La pharmacie et la chimie l'emploient dans l'art de guérir. Sa tendance à se combiner le rend propre à prendre toutes sortes de formes et à acquérir une infinité de propriétés.

En faisant bouillir de l'eau sur du mercure, elle devient vermifuge, sans que le métal perde sensiblement de son poids. On en fait une pommade avec de la graisse, et on en prépare des oxydes de toutes espèces, des sels, des eaux et des pilules.

Il se rencontre dans la nature sous cinq états, savoir : dans l'état vierge ou natif; dans l'état d'oxyde solide, d'un brun rouge; dans l'état de muriate et de sulfate de mercure; dans l'état d'amalgame avec d'autres métaux, et dans l'état de sulfure de mercure combiné avec le soufre. Il forme alors ce que l'on nomme le *cinabre* ou l'*éthiop*.

Le **mercure natif liquide** se trouve dans la nature, surtout à Ydria, en Espagne, et à Guenca-Velica, au Pérou. On le ra-

masse dans les cavités et les fentes des rochers à Almaden, dans l'Estramadure. On en rencontre aussi dans de l'argile, et en Sicile dans des lits de craie. Il est en globules épars, très-ronds, faciles à se mouvoir; frotté entre les doigts, il y laisse une odeur métallique. Si ce corps est allié à un autre métal, ses gouttelettes s'aplatissent et se meuvent avec moins de facilité; elles traînent alors un petit appendice qui les fait nommer *mercure faisant la queue*.

Le **mercure natif oxydé** se rencontre à Ydria et dans le Frioul. D'après les analyses faites en 1782 par M. Sage, ce minerai en fournirait 45 kilogr. pur par 50 kilogr. Il y entre un peu d'argent. Cet oxyde est rouge brun et d'une cassure grenue.

Le **mercure corné** ou *muriate de mercure natif* se rencontre à Muschellamberg, dans le duché des Deux-Ponts. Il est gris, pesant et provient de la combinaison de l'acide muriatique avec le mercure. M. Sage affirme avoir retiré 42 kilogr. de mercure sur 50 de minerai.

Le **sulfate de mercure natif** fut découvert en 1776 par le célèbre chimiste Woulf, en Angleterre, dans une mine cristallisée, pesante, blanche, verte et jaune. Il démontra la présence des acides sulfurique et muriatique dans le minerai, par les alcalis.

Le **mercure amalgamé natif** se trouve combiné avec l'or, l'argent, l'arsenic, le cuivre, etc. Il n'est réputé *mine de mercure* que tout autant qu'il y domine.

Le **mercure sulfuré** est celui qui se rencontre combiné avec le soufre. Lorsqu'il est rouge, il prend le nom de *cinabre*, et lorsqu'il est gris foncé, celui d'*éthiop*.

Pour extraire ce corps des minerais, on les broie avec de la chaux éteinte, et on introduit le mélange dans de grandes cornues en fonte, placées sur un fourneau à galères ; au col de chaque cornue est adapté un récipient en terre, rempli d'eau aux deux tiers, et on chauffe avec du charbon de terre. La chaux s'empare du soufre et le mercure se volatilise et se condense dans l'eau des récipients. On peut aussi pétrir le minerai avec des terres alumineuses; on en forme de petits pains que l'on chauffe dans un fourneau percé de trous pour donner issue à la flamme; pendant que le soufre brûle et se transforme en acide sulfureux,

le mercure vaporisé se rend dans un récipient où il se condense.

Le mercure natif subit une simple distillation avant d'être livré au commerce.

Le mercure d'Espagne est en bouteilles de fer, bouchées à vis, qui contiennent chacune 30 à 40 kilog. de ce métal. Celui d'Ydra, en Autriche, est contenu dans des poches doubles de peau de mouton, contenant 12, 15 et 20 kilogr. au plus. On les réunit par trois dans une caisse que l'on nomme *souricière*. On accorde la tare réelle pour tous ces emballages.

Le mercure du commerce étant souvent falsifié, il est bien de l'épurer par une distillation préalable ; son résidu est le plus souvent du plomb, qui, traité par l'acide acétique, puis par l'acide hydro-sulfurique, se précipite en noir. S'il est allié à l'étain, il donne, traité par l'acide nitrique, un résidu d'oxyde d'étain. Associé au bismuth, il fournit par l'acide nitrique un précipité blanc dans l'eau distillée. Quand ce métal n'est terni que par la poussière, on le purifie en le faisant passer à travers une peau de chamois ou un linge très-fin mouillé. S'il est sali par des corps gras, on le lave dans une eau alcaline caustique, ou on l'agite dans une chaudière avec un peu de cire.

Mercure doux, proto-chlorure de mercure. (Voyez ces mots).

Mercure fulminant, produit découvert par M. Howard, qui a beaucoup d'analogie avec l'argent fulminant. (Voyez cet article).

Mercure soluble d'Hahnemann. (Voyez NITRATE DE MERCURE *ou* OXYDE NOIR DE MERCURE).

MERCURIALE.

Latin, MERCURIALIS; — anglais, MERCURY-HERB ; — allemand, BINGELKRAUT ; — espagnol, MERCURIAL ; — portugais, MERCURIAL; MERCURIALES ; — italien, MERCORELLA.

La **mercuriale** est une plante de la *Dioécie ennéandrie* de Linné, dont on distingue deux espèces : l'une nommée par ce savant *mercurialis annua*, l'autre *mercurialis perennis*.

La première porte des fleurs staminées, et la seconde des pistils et des fruits à deux capsules rudes, hérissées et renfermant une semence ovale ou ronde. Elles poussent des tiges de 3 à 4

décim., rondes, douces au toucher et divisées en petits rameaux. Leurs feuilles sont oblongues, larges, pointues, lisses, vertes et dentelées; la première porte des fleurs en épis soutenant des grappes de 9 étamines attachées à des calices triphylles ou tétraphylles; la seconde porte des fruits.

Ces plantes sont émollientes, laxatives et servent en lavements et en décoctions; leur suc, exprimé et clarifié, est un très-bon cosmétique, et on en prépare un sirop avec du miel nommé *sirop mercurial*.

Leurs racines contiennent, d'après M. Vogler, deux substances colorantes, l'une bleue et l'autre rouge.

MERCURIAUX, médicaments dans lesquels on fait entrer le mercure sous forme d'oxyde ou de sel.

MERDE DE DIABLE. (Voyez ASSA-FŒTIDA).

MERDE DE FER. (Voyez MACHEFER).

MÈRE DES GIROFLES ou *antolfes de girofle*, girofles qu'on a laissé mûrir sur l'arbre pour servir de semences et qu'on ne détache qu'à la seconde année de leur naissance. Ils ont beaucoup moins d'odeur que les girofles d'une année. (Voyez GIROFLE).

MÈRE-LAINE, première sorte de laine provenant du triage des toisons. (Voyez LAINE).

MÈRE DES PERLES, écaille nacrée d'un mollusque, nommé *moule margaratifère*, qui se trouve dans l'Inde, à Ceylan et au Japon. (Voyez NACRE DE PERLE).

MÉRINOS, espèce de mouton originaire du royaume de Léon et de la province de Ségovie, en Espagne. Sa laine est précieuse et sert à former des tissus très-fins qui portent le même nom.

MÉRISE, fruit du mérisier. (Voyez CERISE).

MERLAN.

Latin, ASELLUS; — anglais, WITING; — allemand, WEISLING, EINE ART FISCHE; — espagnol, MERLAN; — portugais, PESCADA; — italien, PESCADO.

Le **merlan** est un poisson qui a beaucoup d'analogie avec la morue et qui n'en diffère qu'en ce qu'il n'a point de barbillons à sa mâchoire inférieure; on le pêche en toutes saisons sur les

bords de l'Océan, près de Dieppe, et on en fait un très-grand commerce, surtout à Paris.

On en distingue deux variétés : l'une nommée *colin* et l'autre *merlan jaune*. Le premier se sale comme la morue et lui ressemble tellement, qu'il faut un œil bien exercé pour le reconnaître; le second a les parties supérieures jaune foncé, les flancs tachés de jaune et de noir et son ventre est argenté; sa chair est fort estimée.

MERLUCHE.

Latin, MORHUA ; — anglais et allemand, STOCKFISCH; — espagnol, PEZ DE PALO PALOPEZ ESTOCFIS; — portugais, PEIXE DE PAO, PEIXEPAO; —italien, STOCCOFISSO, PESCE BASTONATO, O BASTONE. ESTOCFIS, MERLUZZO SECCO.

Le **merluche** ou *morue fraîche* est un poisson très-commun dans l'Océan et dans la Méditerranée ; on le nomme aussi *merlan*. Sa longueur ordinaire est de 6 à 10 décim.; sa chair est blanche et lamelleuse. L'Espagne, l'Italie et le littoral en font une grande consommation, ainsi que l'Irlande. (Voyez MORUE).

MERRAIN.

Latin, MATERIA; — anglais, STAVE; — allemand, STŒBE, STAVEN, STABOHOLZ, DAUBEN; — espagnol, DUELAS; — portugais, ADUELAS; — italien, DOGHES; — hollandais, ESTAVEN, DUIGEN; — danois, STAVEQ, STAVETRŒ; — suédois, STAFVAR, KIMMAR; — polonais, KLEPKI; — russe, DOSCHTSCHEZKÜ.

MERRAIN A FUTAILLES.
— A FONÇURES.
MERRAIN A PANNEAUX.

Le **merrain** est un bois fendu en petites planches sans l'aide de la scie ; il est produit par le chêne, le sapin et le châtaignier. On en connaît deux espèces, l'une propre à la construction des tonneaux à liquides, nommée *douelles* ou *douves;* l'autre appelée *merrain à panneaux*, propre à la menuiserie. Ce commerce, quoique très-étendu, est monopolisé par un petit nombre de négociants en France.

Le **merrain à futailles**, *bourdillon*, *bois douvin*, *bois à barils*, *bois à pipes*, ou *bois de fonçures*, est de dimensions diverses suivant ses emplois; celui des pipes doit avoir 13 décim. de longueur; celui des muids un mètre; celui des barriques ou

des demi-barriques 7 à 8 décim. Sa largeur ordinaire est de 10 à 18 centim. et son épaisseur de 10 à 12 millim.

Les **merrains à fonçures** ne doivent avoir que 6 décimètres de long, 15 centim. de large et 15 millim. d'épaisseur.

Les **merrains à panneaux** ont 3 décim. à 1 mètre de long, 3 décim. de largeur et 3 centim. d'épaisseur environ. Ils servent à faire des parquets et des ouvrages de menuiserie.

Les merrains en général doivent avoir le fil droit et non interrompu dans sa longueur, ce qui les empêcherait de bien contenir les liquides; on doit donc les examiner pour s'assurer qu'ils sont exempts de ce défaut; on préférera ceux qui n'auront point de nœuds. Ils se vendent au nombre, au cent et au mille, à des prix plus ou moins élevés. Ceux du Nord sont généralement préférés à ceux de pays.

MERVEILLE DU PÉROU. (Voyez JALAP *et* NYCTAGE).

MÉSOTYPE ou *zéolithe*, minéral dont M. Vauquelin a fait l'analyse et qui se compose de 50 p. 100 de silice, de 30 p. 100 d'alumine, de 10 p. 100 de chaux et de 10 p. 100 d'eau. Il raie la chaux carbonatée et forme une gelée dans les acides. Il se trouve dans les pays volcaniques, dans l'île Féroë, l'île Bourbon et dans le Vivarais.

MÉTAL.

Latin, ÆS, ÆRIS; — anglais, BELL-METAL, BRONZE; — allemand, GLOCKENGUT, GLOCKENMETTAL; — espagnol, METAL COMPANIL O DE CAMPANAS, BRONCE DE CAMPANAS; — portugais, METAL CAMPANIL DONDE SE FORMAO OS SINOS, METAL DE FUNDIZAO, METAL PARA SINOS; — italien, METALLO DI CAMPANE, BROZO, COMPOSIZIONE DE METALI CON LA QUALE SI FONDANO LE CAMPANE.

MÉTAL DE CLOCHE. MÉTAL DU PRINCE ROBERT.

On appelle **métal** un corps formé dans l'intérieur de la terre, fusible et malléable. Le plus précieux est l'or.

Les métaux sont souvent épars par fragments dans des couches horizontales ou inclinées. Lorsqu'ils sont bruts, leur valeur est bien moindre que lorsqu'ils ont été affinés ou alliés.

Le **métal de cloche**, *airain*, *métal de fonte* ou *bronze*, est un alliage aigre, cassant, dur et sonore, composé d'étain, de cuivre, de zinc et quelquefois d'argent. On en fait des cloches,

des canons et des statues, en variant les proportions du mélange. Il est moins susceptible de s'oxyder que le cuivre isolé.

Poerner remarque que ses propriétés sonores sont plus fortes lorsque le cuivre y domine, et que l'argent les rend plus douces.

Le **métal du prince Robert** est un alliage de cuivre et de zinc par la fusion. Ses variétés sont le *similor*, le *pinche-bec*, l'*or de Manhein*, le métal du *prince Robert* proprement dit et le *tombac*.

Les **métaux** sont des corps élémentaires, combustibles, généralement opaques, très-brillants et susceptibles de recevoir un beau poli et de prendre de l'éclat. Ils sont bons conducteurs du calorique et de l'électricité et ont une grande tendance à se combiner avec l'oxygène et à former des oxydes d'une apparence métallique; en s'unissant aux acides, ils les saturent et forment des sels.

Les anciens alchimistes croyaient que, par des procédés inconnus, on pouvait transformer les métaux vils en or, et ils travaillaient pour y parvenir avec un zèle et un courage auxquels la métallurgie est redevable de beaucoup de découvertes. Au cinquième siècle, on ne connaissait en métaux que l'or, l'argent, le fer, le cuivre, le plomb, le mercure et l'étain. Aujourd'hui nous rangeons dans la même classe :

Le zinc, découvert par Bombast Paraulo	en	1541
Le bismuth, décrit par Agricola	"	1520
L'antimoine, décrit par Bazile Valentin	"	1530
L'arsenic, Le cobalt, } décrits par Brandt	"	1733
Le platine, décrit par Wood Essayan, à la Jamaïque	"	1741
Le nickel, décrit par Cronstedt	"	1751
Le manganèse, par Gahn et Scheele	"	1774
Le tungstène, par Delhuyart	"	1781
Le tellure, par Muller	"	1782
Le titane, par Gregor	"	1782
Le molybdène, par Scheele et Bergmann, et étudié par Hielm	"	1787
L'urane, par Klaproth	"	1789
Le chrôme, par Vauquelin	"	1797
Le Colombium, par Halchett	"	1802
Le palladium, Le rhodium, } par Wollaston	"	1803
L'iridium, par Descotils, Vauquelin, Fourcroy, Smithson, et Tennaut	"	1803

L'osmium, par Tennaut.. en 1803
Le cérium, par Berzélius et Hisinger.................................... 〃 1804
Le potassium, } par Davy.. 〃 1807
Le sodium, }
Le baryum, }
Le strontium, } par Davy.. 〃 1807
Le calcium, }
Le cadmium, par Hermann et Stronnger.................................. 〃 1818
Le lithium, par Arfwedson... 〃 1818
Le silicum, par Berzélius.. 〃 1824

(Voyez la *Chimie de* Thénard).

MEULE A AIGUISER. (Voyez PIERRES A AIGUISER).

MÉUM.

Latin, MEUM; — anglais, BARWORE, SPIKINEL; — allemand, BARWURZ, BARWURZ EL WILDER FENCHEL; — espagnol, MEU; — portugais, MEO; — italien, MEU.

Le **méum**, *méon*, *meü d'athamante*, est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, dont on distingue deux espèces; le méum des Alpes (*meum Alpinum umbellâ purpurascente*) et le méum athamantique (*meum athamanta*).

Le premier est une espèce de phélandre qui pousse des tiges très-basses; ses feuilles sont menues et ses tiges supportent une petite ombelle de fleurs purpurines; sa racine est longue et garnie de fibres supérieures.

Ce végétal abonde sur les Alpes, d'où on nous l'apporte. Sa racine est apéritive, stimulante et carminative. On en fait usage en poudre et en infusion.

La seconde espèce pousse une tige creuse, rameuse et de 3 à 4 décimèt. Ses feuilles sont menues, petites et découpées; ses fleurs sont blanches, odorantes, disposées en ombelles et à cinq pétales; leurs calices deviennent des fruits contenant deux semences oblongues, voûtées, cannelées, odorantes et amères; sa racine est longue, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, légère, âcre et aromatique.

Ce végétal, qui est originaire de la Grèce, se trouve aussi sur les montagnes d'Italie, de Suisse, d'Espagne, dans le Languedoc, dans la Provence et dans le Dauphiné. On nous l'apporte sec et on doit préférer le plus aromatique, le plus sain et le

mieux mondé. Son collet est ordinairement entouré de fibres dressées et raides. Il est apéritif, anthelmintique, stomachique, et entre dans la composition de la thériaque et de l'eau générale alcoolique.

MÉZÉRÉON. (Voyez BOIS DE GAROU).

MICA.

Anglais, WHITE GLIMMER; — allemand, KATZENSILBER.

Le **mica,** *talc de Moscovie*, *argent de chat* ou *or de chat*, est un minéral composé, formé de lames brillantes, polies, superposées et d'une transparence gélatineuse. Il en existe de jaune, de blanc et de noir. Il est fusible au chalumeau et se convertit en émail blanc, gris ou vert.

Il s'emploie à garnir les lanternes en guise de verre et à fabriquer des branches d'éventail. Ses lames courtes sont pulvérisées pour former une poudre d'or ou d'argent, destinée à sécher l'écriture. On s'en sert pour établir des boussoles immuables.

MICARELLE D'ABILDGAARD, minéral semblable au mica, mais qui en diffère en ce qu'il est plus dur et non lamelleux. Il raie la chaux carbonatée et se rencontre, cristallisé en prismes rectangulaires, dans le quartz translucide. Il est commun en Norwége.

MICOCOULIER. (Voyez BOIS DE MICOCOULIER).

MIEL.

Latin, MEL; — anglais, HONEY; — allemand, HONIG, HONING; — espagnol, MIEL; — portugais, MEL; — italien, MELE, MIELE; — russe, MED; — polonais MIOD; — suédois, HONING.; — danois, HONNING,

MIEL DE NARBONNE.	MIEL DE LA PICARDIE.
— D'ANGOULÊME.	— DE LA TOURAINE.
— DU GATINAIS.	— DE CARPENTRAS.
— D'AVIGNON.	— DE BORDEAUX.
— DE NORMANDIE.	— DE BRETAGNE.
— DE CHAMPAGNE.	— VERT.
— D'ORLÉANS.	

Le **miel** est une matière sucrée, gommeuse et épaisse, dont la couleur et l'odeur varient suivant les climats où on la récolte. Elle est fournie par une mouche, nommée *abeille* ou *mouche à*

miel, et que Linné appelle *apis mellifica*. Cet insecte va recueillir avec sa trompe la partie sucrée des fleurs qu'il fait passer dans son premier estomac et qu'il va déposer dans ses ruches ou habitations, où d'autres abeilles l'avalent et l'élaborent de nouveau, pour en garnir leurs alvéoles et la conserver pour leur nourriture d'hiver. Les plantes qui fournissent ordinairement leur liqueur aux abeilles, sont : le thym, le romarin, la lavande, la sauge, le mélilot et la menthe. Les fleurs peu odorantes produisent des miels ordinaires, entr'autres celles du sarrasin.

Les abeilles se roulent sur la poussière des étamines, qui s'attache aux parties rugueuses de leur corps, et qu'elles empilent avec leurs pattes dans deux petites corbeilles placées sur leurs cuisses inférieures ; les habitantes de la ruche la digèrent et en construisent des gâteaux de cire, garnis de cellules hexagonales et régulières. La même préparation a lieu pour le plus pur suc des fleurs, qu'elles déposent dans les cases formées, et qui est presque liquide ; pour empêcher qu'il ne s'épanche au dehors, elles garnissent l'alvéole d'une membrane mince et transparente, qui retient le produit dans sa cavité.

On recueille le miel et la cire en coupant les ruches, en septembre et en octobre ; pour cela, on suffoque leurs habitantes par la fumée de la paille, et on enlève les gâteaux ou rayons qui les garnissent.

On peut encore garnir de miel une ruche vide que l'on place sur la pleine ; en frappant légèrement sur cette dernière, les abeilles l'abandonnent et se portent dans l'intérieur de l'autre ; on retire alors les rayons, et par le même procédé, on fait revenir les mouches dans leur habitation première. Cette opération fournit trois produits, savoir : la cire, le miel et le propolis. (Voyez CIRE et PROPOLIS).

Pour retirer le miel des gâteaux ou brèches, on les expose sur des claies au soleil, où à une douce chaleur le liquide en découle peu à peu dans des vases, et prend le nom de *miel vierge* ou *miel fait à la main*. On brise ensuite le résidu dans des chaudières placées sur un fourneau, où il se fond ; la cire, à cause de sa légèreté, flotte sur le liquide et s'enlève facilement. Il reste au fond un miel qu'on verse dans des tonneaux, en le passant à travers un tamis en crin ou des tissus de paille, qui en retiennent tou-

tes les impuretés. On a soin d'ajouter au mélange un peu d'eau pour éviter que le miel ne s'attrape aux chaudières.

Le miel vierge est le meilleur et le plus sucré; il conserve sa couleur naturelle et est préférable à celui qui a été fondu avec la cire ou obtenu par la pression, vu que ce dernier, contenant souvent de la cire, a une saveur moins agréable.

Le meilleur miel des temps antiques provenait du mont Hymette en Afrique; après lui venait celui des Cyclades et celui de Sicile ou miel du mont Hybla.

Aujourd'hui le commerce en distingue diverses espèces :

Le **miel de Narbonne** est sans contredit le plus renommé. On le divise en surfin, fourni par le bourg de Cubières, à 12 kilomètres de Narbonne; il est blanc, grenu, compacte, odoriférant, aromatique et suave; vient après le fin, fourni par le département de l'Aude, et plus blanc que le précédent, quoique moins délicat; le mi-fin arrive après; sa couleur est moins blanche et sa saveur moins agréable que celles du fin.

Ces produits circulent dans des barils étroits et allongés, de 50 kilogrammes nets, ou en barils de 5 à 6 kilogr. On accorde la tare écrite ou réelle. On réunit souvent les barils par dix dans des caisses pour en faciliter le transport.

Le **miel d'Angoulême** tient le second rang. Il est blanc, peu grenu et peu odoriférant. Sa saveur est agréable, et il peut remplacer pour une infinité d'emplois celui de Narbonne. Il circule en barils de toutes formes, pour lesquels on donne la tare réelle.

Le **miel du Gatinais** va de pair avec celui qui précède; il est moins blanc, mais plus grenu et très-compacte. On l'utilise avec avantage dans une infinité de préparations. Il circule en barils courts et larges, qui contiennent 50 kilogr. et pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le Gatinais donne un miel surfin, blanc fin, blanc ordinaire et commun. Leurs couleurs plus ou moins paillées en font distinguer les qualités.

Le **miel d'Avignon** est blanc paillé, très-consistant, nullement grenu, visqueux, gluant et de saveur cireuse et agréable. On en distingue plusieurs qualités qui ne diffèrent que par leurs

couleurs. Ce miel circule en barils allongés et étroits contenant 50 kilogr. ; ils jouissent de la tare réelle.

Le **miel de Normandie** est blanc paillé ou rouge, très-consistant, peu grenu et de saveur cireuse.

Le **miel de Champagne** est jaune doré, agréable, consistant et gras; il circule dans des vases de terre de toutes grandeurs et se vend au poids net.

Miel d'Orléans. (Voyez MIEL DU GATINAIS).

Le **miel de Picardie** est écumeux, peu consistant, cireux et moins agréable que le précédent. Il circule en vases de terre de diverses grandeurs.

Le **miel de la Touraine** est semblable au précédent et circule de la même manière. Il se vend au poids net.

Le **miel de Carpentras** est paillé, blanc sale, consistant, butireux et peu agréable. On le renferme dans des barils étroits et allongés qui peuvent contenir 50 kilogr., et pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le **miel de Bordeaux** comprend tous ceux que peuvent fournir les départements de la Gironde et des Landes. On le distingue par miel de Médoc, des petites Landes et des grandes Landes.

Le premier est jaune clair, consistant, grenu, agréable et un peu cireux. Il tient le premier rang parmi les trois espèces. Il s'obtient par la pression à froid.

Le miel des petites Landes se récolte dans les localités qui séparent Bordeaux de la Teste. Il a la couleur, la consistance et le goût du précédent; mais, quand il est passé à la chaudière, il perd sa consistance, sa blancheur et une partie de son agrément.

Le miel des grandes Landes se récolte entre Bordeaux et Bayonne et se prépare avec peu de soin. Obtenu par la pression à froid, il peut rivaliser avec celui des petites Landes ; mais par la chaleur, il est brun, peu grenu, généralement butireux et d'une odeur désagréable.

Les deux premières qualités sont logées en barriques de 220 litres environ, contenant 250 kilogr. de miel. On accorde 50 kil. de tare avec une simple barre à chaque fond. Le miel des grandes Landes est logé en futailles de Chalosse, contenant 300 à 350 kilogrammes de miel, et obtenant 55 à 60 kilogr. de tare chacune.

Les miels en général sont susceptibles de fermenter et deviennent alors liquides, bruns et acides. Cela leur arrive après un ou deux ans de séjour dans les vases qui les contiennent. Certains industriels, à l'aide de l'amidon, leur donnent une apparence agréable; mais cette fraude se découvre par le dépôt que forme l'amidon lorsqu'on délaie la liqueur dans l'eau froide avec quelques gouttes de teinture d'iode. On vérifie ce liquide avec une longue sonde à beurre, qui permet d'examiner ses nuances différentes.

Par certains procédés, on donne aux miels fins une couleur blanche éclatante, mais ils sont alors d'une consistance ferme et non grenue, et susceptibles de fermenter à la moindre chaleur.

MIGNONNETTE. (Voyez POIVRE MIGNONNETTE).

MIL. (Voyez MILLET).

MILIUM INDICUM. (Voyez DORA).

MILIUM SOLIS. (Voyez GREMIL).

MILLE-FANTI, pâte d'Italie de forme arrondie qu'on mange comme le vermicelle et le macaroni.

MILLEFEUILLE.

Latin, ACHILLŒA PHARMICA; — anglais, MILFOIL, YARROW; — allemand, SCHAAFGARBE, BÖHLKEN; — espagnol, MIL EN RAMA; — portugais, MIL EM RAMA, MIL FOLHAS; — italien, MILLE-FOGLIA, ACHILEA.

Millefeuille, *herbe à la coupure* ou *herbe aux charpentiers.* (Voyez ce dernier mot).

MILLEPERTUIS.

Latin, HYPERICUM PERFORATUM; — anglais, St-JOHN'S WORTS, St-JOHN'S GRASS; — allemand, JOHANNISKRAUT, JAGETEUFEL; — espagnol, CORAJON-CILLO; — portugais, MILFURARADA; — italien, PERFORATA.

Le **millepertuis** est une plante de la *Polyadelphie icosandrie* de Linné, qui pousse des tiges de 4 à 5 décim., rondes, fermes, rougeâtres et rameuses. Ses feuilles sont oblongues, nerveuses, sessilles, opposées et percées d'une infinité de petits trous qui, au microscope, laissent apercevoir des vésicules remplies d'une liqueur transparente; ses fleurs naissent à ses som-

mités et sont nombreuses, jaunes et composées de cinq pétales disposés en rose et accompagnés de douze étamines; son fruit forme une capsule à trois angles, oblongue, empreinte d'un suc rouge et divisée en trois loges remplies de semences menues, brunes et résineuses; sa racine est dure et ligneuse.

Ce végétal croît dans les lieux incultes. Ses sommités fleuries sont détersives, vulnéraires, résolutives et servent en infusion dans la phthisie pulmonaire, le crachement de sang et les vers. On en fait, par macération, une huile pour les coupures et une teinture alcoolique. Elles entrent aussi dans la thériaque, le baume du Commandeur et le sirop d'armoise.

MILLE-PIEDS. (Voyez CLOPORTES).

MILLET.

Latin, PANICUM ITALICUM; — anglais, MILLET, FRENCH WEAT; — allemand, HIRSE, HIRSEN; — espagnol, MIJO; — portugais, MILHO, PAINZO, PANIZO; — italien, MIGLIO, MIO, MEGIÒ, PANICASTRELLO.

Le **millet** ou *mil* est une plante de la *Diandrie digynie* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 10 décim. de moyenne grosseur. Ses feuilles sont amples et semblables à celles du roseau; ses fleurs naissent en bouquets à ses sommités sous forme d'étamines jaunes ou noirâtres, sortant d'un calice diphylle; il leur succède des semences rondes ou ovales, jaunes ou blanches, dures, luisantes et enfermées dans des coques tendres; ses racines sont fibreuses, fortes et blanchâtres.

Ce végétal croît en Europe, dans les terres sablonneuses ou humides. La Bourgogne, l'Orléanais et la Guienne en fournissent beaucoup au commerce. Réduites en farine, ses semences donnent un pain nommé *millade*, de difficile digestion; avec le lait, on en forme une excellente houillie; elle sert de pâture aux volatiles et se vend à l'hectolitre.

MILLET D'INDE. (Voyez SORGO).

MILLOQUE. (Voyez SORGO).

MINES.

MINE D'ARGENT, GRISE.	MINE D'OR.
— DE CUIVRE.	— DE PLOMB, NOIRE.
— DE CUIVRE, ARSÉNICALE.	— DE PLOMB, ROUGE.
— DE FER SPATHIQUE.	

Mine ou *minerai*, nom que l'on donne aux substances métalliques à l'état brut, combinées ou non, et se trouvant dans les terrains en masses plus ou moins volumineuses. (V. MÉTAL).

Mine d'argent, grise. (Voyez FAHLERTZ).

— **de cuivre.** (Voyez CUIVRE).

— **de cuivre, arsénicale.** (Voyez FAHLERTZ).

Mine de fer spathique, *carbonate de fer spathique*, *fer spathique* ou *chaux carbonatée ferrifère (carbonas ferri)*, chaux carbonatée unie au fer, véritable mine que l'on nommait autrefois *mine de fer aérée* ou *minéralisée par l'air*. Sa couleur est grise, blanche, jaune ou brune, sa forme contournée, écailleuse ou laminaire; elle chatoie comme une perle et on l'appelle vulgairement *spath perlé*.

Elle abonde en France, et d'après l'analyse de M. Bergman, elle est très-riche. On en retire du fer en la fondant avec du charbon.

Mine d'or. (Voyez OR).

— **de plomb, noire.** (Voyez CARBURE DE FER).

— **de plomb, rouge.** (Voyez MINIUM).

MINÉRAUX, corps inorganiques que l'on trouve dans le sein de la terre et qui n'augmentent de volume que par juxtaposition ou cristallisation. Ils sont très-nombreux, et Haüy en a formé quatre groupes: les substances acides, terreuses, combustibles et métalliques. (Voyez la *Chimie* de Haüy).

Mini. (Voyez MINIUM).

MINIUM.

Latin, MINIUM; — anglais, MINIUM, RED LEAD, VERMILLON; — allemand, MENNIG, MENNIGE; — espagnol, MINIO, AZARCON; — portugais, MINIO, AZARCAO, ZARCAO, VERMELHAO, ALARANJADO; — italien, MINIO.

Le **minium**, *mini*, *mine de plomb rouge mat*, *vermillon commun*, *cinabre naturel* ou *azencor*, est le quatrième degré d'oxydation du plomb. Les Anglais et les Hollandais ont été long-temps seuls à le préparer. M. Jars donna quelques détails sur les fabriques du comté de Derby, et M. Olivier monta, à Paris, dans son atelier de la rue de la Roquette, (faubourg Saint-Antoine), le

premier appareil français qui fabriqua ce produit. (Voyez les *Éléments de Chimie* de Chaptal, tome II, page 273).

Cet oxyde est le résultat de la calcination du massico dans des cuvettes en fer. Il est rouge, sablonneux, pulvérulent, d'un rouge orangé et insoluble dans l'eau. On doit préférer le plus coloré.

Il arrivait de l'étranger en barils de 600 kilogr., pour lesquels on accordait 4 pour 100 de tare. Ces usages existent encore, mais on n'en importe presque plus depuis que les fabriques françaises en fournissent assez pour notre consommation. Il circule en barils divers pour lesquels on donne la tare réelle.

MINOT. (Voyez FARINES).

MIROIRS ou *glaces*, plateaux de verre d'une égale épaisseur et parfaitement polis, dont une des surfaces est couverte d'une couche métallique. Venise en fit un commerce exclusif jusqu'en 1665. Alors quelques artistes français établirent une fabrique de glaces près de Cherbourg, sur l'emplacement nommé Tour-Laville. (Voyez le *Dictionnaire de l'Industrie*).

MIROIR D'ANE. (Voyez SULFATE CALCAIRE).

MIRRHE. (Voyez MYRRHE).

MIRTE. (Voyez MYRTE).

MIRTILLE. (Voyez MYRTILLE).

MISPICKEL, fer arsénié contenant un peu d'argent. Bergmann assure que le fer y domine aux deux tiers. Les anciens le nommaient *marcassite d'argent*. Il cristallise en cubes tronqués ; il est blanc chatoyant, et on en fait des bagues et des bijoux communs.

MISSY, matière atramentaire jaunâtre, composée de sulfate de fer avec un excès de base, à l'état d'oxyde. On en fait de l'encre et des teintures noires. On la rencontre dans le Poitou et la Bourgogne.

MITHRIDATE, électuaire composé de cinquante articles différents et que l'on administre comme stomachique, anthelmintique et anti-dysentérique. On en doit l'invention à Mithridate, roi de Pont et de Bithynie.

MITTE, émanation qui se dégage des lieux d'aisance et qui irrite extrêmement les yeux. On s'en préserve en se bassinant avec de l'eau mêlée à quelques gouttes d'eau vulnéraire.

MOELLE.

Latin, MEDULLA ; — anglais, PITH ; — espagnol, MEDULA, MEOLLO.

MOELLE DES VÉGÉTAUX.	MOELLE DE CERF.
— DES ANIMAUX.	— DE PIERRE.
— DE BŒUF.	— DE SUREAU.

La **moelle des végétaux** est une substance molle, spongieuse, légère et diaphane qui remplit le canal médullaire de certaines plantes, telles que le sureau, l'arbre à sagou et l'hélianthus annus. Elle est utile aux arts, et John la nomme *médu-line*. On s'en sert pour établir des moxas.

La **moelle des animaux** est une substance grasse et oléagineuse que l'on trouve dans le milieu de leurs os. On l'utilise en pharmacie et dans les arts.

La **moelle de bœuf** est une substance grasse, adipocire et consistante que l'on trouve dans les os de cet animal. On la prépare en la chauffant et en la coulant à travers un linge pour la purifier. On en fait des pommades nervales pour les cheveux. Les parfumeurs en débitent beaucoup.

La **moelle de cerf** est plus consistante que la précédente et très-rare. On lui substitue le suif de mouton.

Moelle de pierre, *lithomarga* ou *medulla saxarum*, substance argilo-calcaire que l'on rencontre dans les fentes et les cavités de certaines roches primitives. Elle est blanche, friable, pulvérulente, douce au toucher ou dure, et se divise dans l'eau. Elle brûle facilement et forme un résidu spongieux.

Moelle de sureau, substance spongieuse que l'on trouve dans les jeunes tiges de cet arbre. On l'emploie à faire des mèches à brûler et des jouets d'enfants.

La **MOFETTE** ou *moufette* est un gaz non délétère et élastique, permanent dans le fond des mines, d'où il se dégage. Les mineurs distinguent la mofette suffocante ou *acide carbonique*, qui éteint les lumières et les corps en combustion, et la mofette inflammable ou *hydrogène carboné*, qui occupe les espaces supérieurs des carrières et qui s'enflamme par son contact avec le feu. On décompose ce dernier gaz à l'aide du chlorure de chaux

et d'une horloge-briquet En Angleterre, on profite de l'absence des ouvriers pour faire jouer cet appareil.

MOHNSAMENSTHEINS, pierres que l'on trouve dans les environs de Nordhein, en Hanovre, et qui ressemblent à des graines de pavot. Leurs parties constituantes sont la chaux, la silice et le fer.

MOINEAU. (Voyez PASSEREAU).

MOISSON. (Voyez PASSEREAU).

MOLÈNE. (Voyez BOUILLON BLANC).

MOLETTE, pierre dure, taillée en cône tronqué et polie inférieurement. Les peintres s'en servent pour broyer leurs couleurs et la pharmacie pour diviser certaines substances médicamenteuses.

MOLLE ou *moly*, arbre du Pérou, de la *Dioécie décandrie* de Linné, plus connu sous le nom de *poivrier du Pérou.* Ses feuilles servent à teindre des étoffes et à épicer les aliments. Ses baies contiennent un principe sucré qui sert à préparer une liqueur vineuse, recommandée pour les maladies des reins.

MOLUE. (Voyez MORUE).

MOLYBDATE.

MOLYBDATE D'AMMONIAQUE.
— DE POTASSE.
MOLYBDATE DE SOUDE.

MOLYBDATES, sels obtenus par la combinaison de l'acide molybdique avec les bases. Ils sont décomposables par le charbon, à l'aide du calorique. Le seul molybdate naturel est celui de plomb qui cristallise en tablettes jaune pâle ; il se trouve à Fribourg, en Carinthie, en Saxe, à Zeezbania, à Zimapan et au Mexique. Ces sels furent découverts par Scheele et étudiés par Klaproth, Bucholz et Hachett.

Le **molybdate d'ammoniaque** est incristallisable, styptique, caustique et s'obtient en combinant l'acide molybdique avec l'ammoniaque.

Le **molybdate de potasse**, qu'on produit en saturant une solution de potasse d'acide molybdique, cristallise en lames rhomboïdales et luisantes. Il est plus soluble à chaud qu'à froid et ne se décompose pas au feu.

Le **molybdate de soude** s'obtient comme le précédent et

cristallise plus facilement. Il est très-soluble, indécomposable au feu, styptique et inaltérable à l'air.

MOLYBDÈNE, métal découvert par M. Hielm et dont Scheele avait soupçonné l'existence dans l'acide molybdique. (Voyez les Mémoires de Stockolm de 1773). Pelletier et Heyer en ont étudié les propriétés. Il est en petits grains cassants et ne fond pas au feu de forge le plus violent. Il n'existe point à l'état natif et on ne le rencontre qu'à l'état de sulfure de molybdène et de molybdate de plomb. Le premier est commun dans les Alpes et l'autre en Carinthie. (Voyez SULFURE DE MOLYBDÈNE).

MOMIE.

Latin, ORIS ; — anglais, MUMMY ; — allemand, WEISSE ; — espagnol, MOMIA.

MOMIE D'ÉGYPTE. MOMIE DU COMMERCE.

Les **momies** sont des corps embaumés et desséchés.

Les Egyptiens ont poussé fort loin l'art des préparations à faire subir aux cadavres pour les conserver indéfiniment. On en rencontre qui datent de plus de 40 siècles. Ils se vendent jusques à 6 fr. le kilogr., d'après l'aspect bitumineux qu'ils peuvent avoir.

On nomme aussi momies des corps desséchés dans les sables de la Lybie, sous un soleil brûlant. Ils sont enveloppés de bandelettes imbibées de matières bitumineuses, mais n'ont aucune valeur commerciale. On les trouve quelquefois dans des souterrains qui ont la propriété de les conserver.

La **momie du commerce** se compose d'un bitume terne, noir, odorant, pulvérulent et friable, attaché à quelques ossements. Son odeur en brûlant doit être agréable. On l'employait comme détersive, vulnéraire, résolutive, fortifiante et pour empêcher le sang de se cailler. Aujourd'hui, on ne s'en sert qu'en peinture pour établir certains fonds de tableaux. Sa couleur est indestructible.

MOMORDIQUE. (Voyez POMMES DE MERVEILLE).

MONNOYÈRE. (Voyez THLASPI).

MOR DU DIABLE. (Voyez SCABIEUSE).

MORELLE.

Latin, SOLANUM ; — anglais, MOREL, NIGHT-SHADE ; — espagnol, HIERBA MORA.

La **morelle** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse une tige de 4 à 5 décim.; ses feuilles sont oblongues, pointues, larges, molles, vert foncé, anguleuses ou cannelées et remplies d'un suc vineux. Ses fleurs sont infundibuliformes, découpées en cinq parties, blanches et contenant cinq étamines et un pistil. Ses fruits sont verts en naissant, mous et noirs en mûrissant; ils renferment des semences jaunes et aplaties. Ses racines sont longues, déliées, fibrées et blanchâtres. Ce végétal croît dans les lieux incultes. Il est narcotique, diurétique, résolutif et somnifère à la dose de 5 à 25 centigr.

Morelle en grappes. (Voyez PHYTOLAQUE).

MORGELINA, plante de la *Pentandrie trigynie* de Linné, qui pousse des tiges menues, rondes, nerveuses, rameuses et rampantes. Ses feuilles sont petites, composées de pétales disposés en roses blanches et soutenus par un calice pentaphylle. Son fruit est petit, membraneux et renferme des semences menues, rondes, rougeâtres ou brunes ; sa racine est fibreuse.

Ce végétal croît partout ; on en nourrit les oiseaux et on lui accorde des propriétés vulnéraires et détersives ; il arrête le flux des hémorrhoïdes et on le prend en infusion.

MORILLE.

Latin, MORCELLA, SCULENTA ; — anglais, MORELS, MORILS ; — allemand, MORCHELN ; — espagnol, MURGURA, CRESPILLA CULMANILLA ; — portugais, MORHILA, COGUMELO ; — italien, SPUGNOLA.

La **morille** est un champignon commun que l'on trouve principalement sur les emplacements où l'on a déposé du charbon. Sa substance est charnue ; il est percé de trous blancs, rougeâtres, fauves ou noirs, concaves et enduits d'une fine poussière. Le pédicule qui le soutient est creux intérieurement et d'une odeur agréable. On en distingue quatre espèces.

Les Français en font un aliment frais ou sec et s'en servent en tous temps pour assaisonner les ragoûts. On le vend au poids net.

MORINGA, plante dont la racine fournit l'huile de ben. (Voyez ce mot).

MORINE, plante de la *Diandrie monogynie* de Linné, qui

croît en Perse, près d'Ispahan. Le docteur Morin l'introduisit en France. Elle s'élève à 8 ou 10 décimèt. environ. Ses feuilles sont longues, larges, pointues, vertes, luisantes, rudes et garnies de pointes ou d'épines pliantes. Ses fleurs sont verticillées, irrégulières, monopétales, blanches d'abord, rouges ensuite, et soutenues par des feuilles bractées à pointes renversées. Elles ont deux calices dont l'un renferme un embryon qui, en grossissant, se change en une semence ronde et anguleuse; sa racine est charnue.

Ce végétal est stimulant, stomacal, cordial et alexitère. On s'en sert en infusion.

MOROXILIQUE. (Voyez ACIDE MORIQUE).

MORPHILS, dents conoïdes de l'éléphant, qui portent ce nom tant qu'elles adhèrent à la mâchoire de l'animal. (Voyez IVOIRE).

MORPHINE, base salifiable végétale, découverte en 1818 par M. Sertuerner, pharmacien à Eimbek (royaume de Hanovre). Elle avait été indiquée par M. Seguin en 1804. On ne la rencontre que dans l'opium combiné avec l'acide morique. M. Sertuerner l'obtint en précipitant la dissolution aqueuse de ce liquide par l'ammoniaque. M. Robiquet a cependant donné un procédé préférable (Voyez le *Dictionnaire de Chimie* de Vauquelin, p. 308). Ce produit est blanc, amer, cristallisé en aiguilles ou en prismes à quatre pans obliques. Il est insoluble dans l'eau froide, peu soluble dans l'eau bouillante et très-soluble dans l'alcool. En l'introduisant à l'état solide dans l'estomac humain, la morphiue se transforme en sel et agit comme un acétate; on la prend donc à très-petites doses, comme cinq centigrammes par vingt-quatre heures.

MORS DU DIABLE. (Voyez SUCCISE).

MORT AUX CHIENS. (Voyez COLCHIQUE).

MORT AUX MOUCHES. (Voyez COBALT).

MORT AUX RATS, substance susceptible de détruire ces animaux, composée d'arsenic ou d'acide arsénieux, de baryte carbonatée et d'orpin jaune et rouge. La noix vomique en poudre mêlée à la farine ou au fromage jouit des mêmes propriétés.

MORUE.

Latin, GADUS MORHUA ; — anglais, COD-FISH ; — allemand, KABLJAU, BAKALAU ; — espagnol, BACALLAO, ABADEJO, CECIAL ; — portugais, BACCALHAO, BADEJO ; — italien, BACCALA CABIGLIO, BACCALARE ; — suédois, KABELJO ; — danois, KABLIAU, SKREITORSK, BAKELAU ; — hollandais, KABELJAAUW, BAKKELJAAW ; — norwégien, KABLIAU, TORSK, SEY, KOLJE, LANGE.

MORUE BLANCHE.	MORUE PLATE.
— DE BATON.	— RONDE.
— FRAICHE.	— SÈCHE.
— GASSET.	— VERTE.
— MERLUCHE.	NOUES DE MORUE.
— NOIRE.	LANGUES DE MORUE.
— NOIRE FRAICHE.	ŒUFS DE MORUE.
— RAGUET.	FOIES DE MORUE.

La **morue**, *fretin*, *bacaliau*, *cabillaud* ou *molue*, est un poisson de mer de l'ordre des jugulaires, de dimensions très-variables. Il a ordinairement 1 m. 2 à 3 décim. de longueur et pèse 10 kilogrammes. Sa tête est hideuse. Ses dents sont placées dans le fond de son gosier, et il est couvert d'une peau d'un brun grisâtre sur le dos et blanche en dessous. Il est garni de petites écailles minces et transparentes. Son corps est gros et arrondi. Son ventre est avancé et se recourbe en forme d'arc. Ses yeux sont grands et couverts d'une membrane lâche et diaphane. Un barbillon unique pend au coin de sa mâchoire inférieure. Sa langue est longue, large, molle et sans dents ; sa mâchoire en porte plusieurs rangées. Il possède trois nageoires au dos, une queue plate et un grand estomac, ordinairement rempli de harengs. Sa vessie natatoire est épaisse, gluante et prolongée entre l'abdomen et l'anus. Certains gourmets la préfèrent aux autres parties de ce poisson. Leuvenhek a compté dans l'ovaire d'une morue de moyenne grandeur, 9,384,000 œufs.

Ce poisson paraît sur les côtes de la Norwége, de l'Écosse et de la Hollande, vers le mois de février, et vers celui de mai, dans les parages de Terre-Neuve, d'Islande et du golfe de Saint-Laurent. Il est si abondant, qu'un seul homme peut en prendre 3

à 400 par jour. On le pêche à la ligne, et ses entrailles servent d'appât.

Ce poisson est carnivore et vit de harengs et de crabes. Pour le pêcher, on se sert communément de vaisseaux à deux ponts de 100 à 150 tonneaux, qui chargent 30 à 35,000 morues. Cette pêche est très-fatigante.

A sa sortie de l'eau, on lui coupe la tête; on retire le foie et les œufs et on l'habille en lui ouvrant la gorge jusqu'à l'anus; on enlève l'arête, et on lui donne le premier sel en frottant les deux faces de sel marin; on arrange ensuite les morues par couches alternatives, et on les laisse rendre leur sang pendant quelques jours; on en forme alors de nouvelles couches que l'on sale à demeure, et c'est dans cet état qu'elles arrivent en France, où elles sont lavées et séchées.

La pêche d'Islande arrive à Dunkerque, où on la prépare pour Paris et le Nord, en lavant le poisson pour le blanchir, et en le mettant en tonnes avec de la saumure ou du sel sec et blanc. Ces animaux s'appellent alors *cabillauds*. On les sèche en les lavant comme la morue verte, mais on n'en retire qu'une qualité inférieure.

Les morues françaises sont les seules qui circulent dans le midi de la France, où on les porte vertes, ou lavées et séchées, des ports qui les reçoivent. Elles sont blanches et conviennent à la consommation, quoique le poisson séché à Terre-Neuve soit de bien meilleur choix.

On distingue la morue en grand poisson, de 2 kilogr.; en poisson moyen, qui est le plus petit de l'espèce, et en rebut, qui se compose des sujets qui ont des défauts.

Cet animal doit être grand, entier, épais, blanc, bien conservé et peu odorant.

La **morue blanche** est celle qui, salée et séchée promptement, a sa superficie couverte d'une croûte blanche, formée par le sel.

La **morue de bâton** ou *stockfich* est celle à laquelle on a coupé la tête et ôté les entrailles pour la sécher sans la saler, après l'avoir suspendue sur un brasier; elle prend ainsi la consistance du bois. La meilleure arrive de la Norwége.

Le commerce la classe en bonne et rebut. La bonne est saine,

entière, blanchâtre et si coriace que ce n'est qu'en la battant avec un maillet qu'on parvient à la rendre mangeable ; elle ne se conserve que deux années ; passé ce temps, elle prend une odeur fétide et se décompose.

La **morue fraîche,** *morue verte* ou *cabeillaud*, est celle qui a été salée depuis peu et qui se consomme presque immédiatement. Dunkerque, Berck, Gravelines et Boulogne en fournissent à Paris et à Bordeaux.

La **morue gasset** est celle dont le poisson est d'un très-fort volume.

La **morue merluche** est un poisson jugulaire dont le caractère distinctif est d'avoir la tête comprimée, sans barbillons, et de posséder seulement deux nageoires dorsales. Il se prépare comme la morue ordinaire.

La **morue noire** est celle qui s'est légèrement décomposée en séchant.

La **morue noire fraîche** est une espèce de gade qui ne possède qu'une seule nageoire dorsale.

La **morue raguet** est celle dont le poisson est de médiocre grandeur.

La **morue plate** est un poisson complètement ouvert et aplati.

La **morue ronde** est celle qui a conservé dans sa préparation sa forme arrondie et sa queue.

La **morue sèche** est celle qui a été salée, lavée et séchée.

Morue verte. (Voyez MORUE FRAICHE).

Outre la chair de la morue, on prépare aussi ses noues ou tripes, sa langue, ses œufs et son foie.

Les **noues** se salent sur les lieux de la pêche et servent d'appâts dans celle de la sardine.

Les **langues** sont salées et embarillées sur les lieux de pêche ; elles circulent en barils de 200 à 250 kilogr. Elles sont recherchées par les Hollandais.

Les **œufs**, *rogues*, *raves* ou *coques*, sont salés et mis en barils, souvent avec les laitances ; on doit les choisir frais. Les Bretons et les Malouins s'en servent pour pêcher les sardines.

Les œufs de maquereaux sont aussi recherchés pour la pêche de la sardine, mais ils sont moins estimés que ceux de morues,

parce qu'ils sont presque toujours enveloppés d'une peau qui s'attache aux filets et les fait pourrir. Ils se vendent en barils après avoir été salés, et au poids net.

Les **foies de morue** sont recherchés par la gastronomie, et l'huile qu'on en retire est estimée dans les arts.

USAGES.

La morue se vend :

à Terre-Neuve	,au poids net,	avec 9 p. 0/0	de trait.
à Bordeaux	—	avec 9 p. 0/0	—
à la Rochelle	—	avec 9 p. 0/0	—
à Marseille	—	avec 9 p. 0/0	—
à Nantes	—	avec 2 p. 0/0	—
à Dunkerque	—	avec 2 p. 0/0	—

MOSCOUADE ou *cassonnade*. (Voyez SUCRE).

MOUCHES A MIEL ou *abeilles*. (Voyez MIEL).

MOUCHES CANTHARIDES. (Voyez CANTHARIDES).

MOUCLES. (Voyez MOULE).

MOULE.

MOULE DE MER. MOULE DE RIVIÈRE.

Les **moules**, *moucles*, *cayeux* ou *conchylifères*, sont des testacés dont on distingue deux espèces ; l'une de mer, l'autre de rivière. Cet animal est équivalve, n'a point de tête distincte et est privé des organes de la vue et du goût. Il produit sans accouplement et ses tentacules sont ses seuls organes sensitifs.

Le **moule de mer** est ovale, à coquilles couvertes, noires en dehors, bleuâtres, polies et luisantes. Il nage dans une eau salée. Sa chair est blanche, tendre et délicate.

Le **moule de rivière** a la coquille ovale et jaunâtre. Sa chair est jaune, dure et très-indigeste.

On trouve ce poisson sur les côtes d'Europe, attaché aux rochers et à des morceaux de bois. On le destine aux usages culinaires. Ses coquilles servaient autrefois à arrêter les cours de ventre. Il est indigeste, si on en mange avec excès.

MOURON, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, dont on distingue deux espèces. La première pousse des tiges tendres et rampantes. Ses feuilles sont petites, rondes, opposées, âcres et amères. Ses fleurs sont en entonnoirs, découpées en cinq parties, rouges et attachées à des pédicules longs et menus. Ses fruits

sont petits, sphériques, membraneux et divisés en deux coques remplies de semences menues et anguleuses. Sa racine est fibreuse et blanche. La seconde espèce, improprement appelée *mouron femelle*, ne diffère de la précédente qu'en ce que ses feuilles sont plus grandes et la couleur de ses fleurs bleue.

L'une et l'autre croissent dans les champs et sont détersives et vulnéraires, employées intérieurement et extérieurement. (Voy. MORGELINA).

MOUSSACHE. (Voyez FÉCULE DE MOUSSACHE).

MOUSSES.

Latin, FUCUS; — anglais, MOSS; — allemand, MOOS; — espagnol, MUSGO, MUSCO; —portugais, MUSCO;—italien; MUSCHIO, MUSCO.

MOUSSE DE CORSE.	MOUSSE TERRESTRE.
— BLANCHE.	— MARINE.
— D'ISLANDE.	

Les **mousses** ou *urnées* sont des plantes incomplètes que Linné admet dans sa *Cryptogamie*. On les divise en mousse de terre, mousse de mer et mousse d'arbre. Nous ne citerons que les plus intéressantes.

La **mousse de Corse,** *fugus helmenthocorthon, coraline de Corse* ou *coraline blanche* (voyez ces mots), est vermifuge, infusée en pincées dans 4 ou 5 gr. d'eau; on l'administre édulcorée en deux ou trois doses, ou délayée dans une tasse d'eau sucrée, ou sous forme de bols avec du sirop. On en prépare aussi des gelées qui sont souvent employées.

Mousse d'Islande. (Voyez LICHEN D'ISLANDE).

Mousse terrestre. (Voyez LICOPODIUM).

Mousse marine. (Voyez CORALINE DE CORSE).

MOUSSERON, champignon comestible recherché des gastronomes, qui croît en Europe sur les pelouses, dans les bois et les lieux humides. Le véritable est fauve clair en dessus, uniforme, à pied court, charnu et renflé, sans vulve ni collier. Son chapeau est convexe, épais et présente au-dessous des feuillets d'un jaune sale. Sa chair est blanche. Il est très-commun au printemps.

Il existe un mousseron d'automne qui diffère du précédent par son pied qui est grêle et allongé, son chapeau qui est plus

plat et ses feuillets qui sont plus grands. On mange ces végétaux à l'huile ou au beurre et on les sèche pour s'en servir à assaisonner certains aliments. Ils se vendent alors au poids net.

Linné place ces plantes dans sa *Cryptogamie des fungus.*

MOUSSET. (Voyez PASSEREAU).

MOUT.

Latin, MUSTUM; — anglais, MUST; — espagnol, MUSTO.

MOUT DE RAISIN. MOUT DE BIÈRE.

Le **moût** est le suc obtenu par la pression du raisin, de la pomme et des fruits, avant sa fermentation.

Le **moût de raisin** est une liqueur douce, sucrée et liquide, obtenue par la pression des raisins mûrs. Sa couleur participe du fruit qui l'a produite; le moût est donc rouge, rosé, gris ou blanc. Il renferme des principes muqueux et sucrés, du tartre, de l'extractif colorant, de l'acide malique et un arôme particulier. Il est laxatif, pris intérieurement, tonique et fortifiant à l'extérieur. On en fait une gelée, du vin cuit et du défruntum. Il est la base fondamentale du raisiné et sert d'exipient pour préparer la moutarde liquide qui figure sur les tables comme assaisonnement. Par fermentation, il produit le vin.

MOUT DE BIÈRE, liquide destiné à la fabrication de la bière, composé d'une matière sucrée extraite de l'orge fermentée, d'une matière fermentescible, d'alumine, de mucilage, d'amidon, de gluten et de tannin. On l'amène par l'évaporation à un certain état de densité et on l'associe aux principes solubles du houblon qui empêchent qu'il ne fermente. (Voyez BIÈRE).

MOUTARDE.

Latin, SINAPI; — anglais, MUSTARD; — allemand, MUSTERT, SENS; — espagnol, MOSTAZA; — italien, MOSTARDA; — arabe, KHIRDAL; — russe, GORTSCHIZA.

MOUTARDE LIQUIDE. MOUTARDE DE DIJON.
— DE PROVENCE. — ANGLAISE ET AUTRES.

Moutarde, graine de moutarde et préparation faite avec cette graine. (Voyez GRAINE DE MOUTARDE).

La **moutarde liquide** *(mustum ardens)* était préparée par nos devanciers avec le moût du raisin. Son odeur et son

goût varient suivant sa préparation. Elle a eu des amateurs enthousiastes, entr'autres le Pape Clément VII, d'après l'historien Périns Valérius, qui partageait le goût de ce pontife pour la moutarde que préparaient les provençaux et où ils introduisaient beaucoup d'anchois.

Les moutardes les plus renommées sont celles de Dijon, de Châlons et de Turenne (département de la Corrèze); celles de Brives sont préférées par certains gastronomes.

La **moutarde anglaise**, nommée *mac culloch*, jouit d'une grande renommée, ainsi que celle de Durham. Mistriss Clements fabriqua la première moutarde de cette ville en 1720, et obtint de Georges I[er] le privilége de la distribuer exclusivement, ce qui lui valut une fortune immense. On la prépare aujourd'hui dans les environs d'York.

L'Allemagne fournit ce produit en grande quantité, ainsi que la Moravie et l'Autriche. Les moutardes de Krems et de Francfort sont fort renommées. Cet assaisonnement relève le goût des viandes fades, mais son usage excessif paralyse les forces digestives et détermine des maigreurs pththisiques. Ces préparations se logent en petits vases de terre et se vendent au poids net.

MOUTON.

Latin, OVIS ARIES PECUS VERVEX; — anglais, SEEP; — allemand, SCHAFE; — espagnol, PECORA, GANADO; LANAR, OVEJA; — portugais, GADO OVELHUM, OVELHAS; — hollandais, SCHAAPEN; — danois, FAAR; — suédois, FAR; — polonais, AWCE; — russe, owzü.

MOUTON ORDINAIRE.	MOUTON ANGLAIS.
— MÉRINOS.	— D'ASTRACAN.

Le **mouton** est un animal mammifère ruminant, privé des organes de la génération et qui, sans cette opération, eût pris le nom de *bélier*. Il s'appelle agneau depuis le moment de sa naissance jusqu'à 3 ans; à cette époque, on le châtre pour l'engraisser et rendre sa chair plus succulente.

Le mouton est timide, craintif et sans cornes; son nom sert souvent à désigner une réunion de brebis, de moutons et de béliers. Cet animal domestique produit la laine, le suif, et donne

une chair nourrissante ; sa peau, ses cornes, ses sabots et ses os sont employés dans les arts ; le lait de brebis est doux et sert à confectionner d'excellents fromages.

Les **moutons ordinaires** peuvent se diviser en deux catégories : la première comprend les animaux qui pâturent dans le Roussillon, le Languedoc, la Gévaudan, la Crau, la Camargue, l'Auvergne, le Poitou, le Berry et la Sologne ; la seconde renferme les races bordelaises, picardes, flamandes et poitevines.

Le **mouton mérinos** porte des cornes grosses et contournées en spirales régulières; sa laine est en tire-bouchon, blanche, sale, fine et très-moelleuse. Il est originaire de Barbarie et s'est répandu dans toute l'Espagne; on a commencé à le naturaliser en France en 1766. Louis XVI en demanda un troupeau au roi d'Espagne, qui lui en envoya 367 qui furent la souche du fameux troupeau de Rambouillet.

En 1811, Napoléon obligea les propriétaires espagnols à lui fournir des mérinos de race pure, et il établit soixante succursales de Rambouillet où les Français avaient droit de réclamer gratis les béliers nécessaires à la reproduction des espèces. La chair du mérinos est peu délicate.

Le **mouton anglais** est un mérinos sans cornes, fin de laine et long de queue. Les plus renommés sont ceux de Sussex, dont la chair est très-délicate.

Le **mouton d'Astracan** porte une queue longue, renflée, et est souvent sans cornes. Sa laine est longue, mais grossière. Il est couvert, en naissant, de poils blancs et noirs en petites mèches frisées, ce qui lui donne un pelage gris d'une nuance assez agréable.

Les pâturages influent singulièrement sur la qualité de ces animaux. Ceux qui broutent une herbe fine, courte et aromatique, fournissent les viandes les moins succulentes; les pâturages humides donnent au contraire les produits les plus succulents.

La chair du mouton doit être à filaments fins, nullement spongieuse et fort tendre. On juge de la quantité de graisse que peut avoir un sujet par la grosseur de sa queue, et en palpant ses reins. Ses dents décèlent son âge, ainsi que la forme de son nez

qui est étroit et effilé avant deux ans, et empâté à quatre ; les vieux ont la lèvre inférieure pendante et manquent de dents incisives.

MOUTURE, division opérée à l'aide du moulin qui réduit les corps en poudre. (Voyez CÉRÉALES).

MOXAS, petites masses combustibles destinées à être brûlées sur la peau pour la cautériser. Cette opération est d'origine chinoise. (Voyez *Archives générales de Médecine*, de 1826).

MOZAMBRUN, suc d'aloès impur très-vanté par quelques médecins ; son aspect se rapproche de celui de l'aloès hépatique et de l'aloès cabalin.

MUCATES, sels résultant de la combinaison de l'acide mucique et des bases salifiables. Ils sont décomposables au feu et très-peu employés.

MUCUS, substance qui se trouve dans les fosses nasales, la bouche, l'arrière-bouche, l'œsophage, l'estomac, les intestins et les membranes internes de la vésicule du fiel des animaux. En se desséchant sur la surface de la peau, elle y forme de petites écailles que l'on rencontre souvent sur les cheveux, la laine, les poils et les plumes.

Le mucus des intestins du bœuf est recommandé pour guérir les ulcères chroniques.

MUFLE DE VEAU *(cynocéphalos)*, plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décimètres. Ses fleurs sont en épis longs, monopétales, oblongs, roses ou jaunâtres, et représentent un mufle de veau ou de lion ; elles renferment des étamines irrégulières. Son fruit est enveloppé de deux membranes contenant des semences noires et menues ; sa racine est blanche et ligneuse.

On attribue à ce végétal des propriétés anti-hystériques. Il est peu employé.

MUGE, *mulet* ou *mugil*, poisson de mer du genre des abdominaux dont les œufs servent à faire la boutarque des Provençaux. (Voyez BOUTARQUE).

MUGUET.

Latin, CONVALLARIA MAIALIS ; — anglais, LILY CONVALLI, LILY OF THE VALLEY ; — allemand, LILIEN CONVALLEN ; — espagnol,

AZUCENA DEL VALLE ;—portugais, LIRIO DOS VALLES ; — italien, GIGLIO, CONVALLIO, MUGHETTO.

Le **muguet** ou *lis des vallées* est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, qui pousse des feuilles oblongues, larges, vertes, douces au toucher, semblables à celles du lis, mais plus petites. Il s'élève d'entr'elles une tige menue, anguleuse, de 15 centim., nue jusqu'à la moitié de sa hauteur, et au-dessus garnie de fleurs monopétales. Elles sont rondes, en cloches, découpées en six parties, sans calice, blanches et fort agréables. Elles reposent sur des pédicules fort courts qui adhèrent à la tige et s'inclinent d'un côté. Ses fruits sont des baies rondes et rouges. Ses racines sont longues, menues, blanches et traçantes. Ce végétal croît dans les bois, dans les vallées, dans les lieux ombragés, humides et dans les jardins.

Sa fleur et sa racine séchées servent à faire une poudre sternutatoire, une eau distillée, une conserve, une huile par infusion et un esprit alcoolique odorant. Il est narcotique, antispasmodique et cathartique. Les Allemands en font un grand usage sous le nom d'*eau d'or*.

MUGUET DES BOIS. (Voyez ASPERGULE).

MULET.

Latin, MULUS SEU HINNUS ; — anglais, MULE , MOYLE ; — allemand, MAULESEL, MAULTIER ; — espagnol, portugais et italien, MULO.

Le **mulet** est un mammifère solipède ou à un seul sabot, qui provient de l'accouplement de la jument avec l'âne ou du cheval avec l'ânesse. La première opération donne le mulet proprement dit et la seconde le dromadaire ou bardeau ; ces derniers sujets sont rares, faibles et de configuration ignoble; le mulet, au contraire, a des formes agréables qui diffèrent peu de celles du cheval; sa croupe est cependant plus tranchante, ses oreilles plus longues, ses jambes plus sèches et très-musculeuses. Sa marche est assurée et il est plus propre que le cheval à gravir les sentiers escarpés. Son pelage est ordinairement bai, brun ou noir. Il porte sur son échine une croix nommée *raie de mulet*.

Plus sobre, plus robuste et moins sujet aux maladies que le cheval, il subit les intempéries de l'air et la fatigue avec beaucoup de patience.

Les baudets de la Vendée et du Poitou, qui servent à sa production, se vendent jusqu'à 5 et 6,000 fr. l'un.

On trouve dans les montagnes de la Savoie et de l'Auvergne un animal engendré par l'accouplement du taureau et de la jument. Il est haut comme un âne, mais plus fort et capable de porter une charge plus pesante que le mulet ordinaire. Ces animaux sont hermaphrodites et n'engendrent que rarement.

Le commerce des mulets a lieu dans les foires de Champdenier, d'Augé, de St-Maixent, de Niort, de la Mothe-St-Hérave, de St-Sauvant, de Melle et de Fontenay de Mauzé. Ces communes se trouvent dans le Poitou. On nomme les bêtes de six à sept mois *jetonnes*, de deux à deux ans et demi, *doublonnes*, de cinq à six ans, *bêtes de marque*.

L'Allemagne, l'Angleterre, la Belgique, la Suisse, la Sardaigne, le Portugal et l'Espagne tirent beaucoup de mulets de la France. Les Antilles, l'Ile-de-France et les îles anglaises en reçoivent quelques-uns par contrebande des ports de Nantes et de Paimbœuf.

MUM. (Voyez BIÈRE DE BRUNSWICK).

MUMIE. (Voyez MOMIE).

MUNDIE, mot anglais désignant les terres houillères pyriteuses qui peuvent servir à la fabrication des aluns et des sulfates.

MURE.

Latin, MAURUS ; — anglais, BLACK-WHITE MULBERRIES ; — allemand, MAULBEERE ; — espagnol, MORA ; — portugais, AMORA ; — italien, GELSA, MORA.

MURE NOIRE.	MURE DE RENARD.
— ROUGE.	— FRAMBOISE.
— BLANCHE.	

Les **mûres** sont des fruits à baies, produits par le mûrier blanc, le mûrier noir et le ronce épineux ; cette dernière espèce se nomme *mûre de renard* et le ronce non épineux produit les mûres *framboises*.

Les **mûres du mûrier noir** sont d'abord vertes, puis rouges et noires à leur parfaite maturité.

Les **mûres du mûrier blanc** sont d'abord blanches,

puis purpurines quand elles sont mûres. Leur saveur est acide, sucrée et muqueuse; elles contiennent des semences rondes, et leurs fruits verts sont recommandés pour les inflammations de la gorge. On en prépare un sirop et un rob. On les mange comme les framboises, édulcorées et humectées de vin.

Mûres de renard. (Voyez RONCE ÉPINEUX).

Mûres-framboises. (Voyez RONCE NON ÉPINEUX).

MURIACITE DE SALZBOURG, matière nommée par Haüy *soude muriatée gypsifère*, et qui fut envoyée au conseil des mines par M. le baron de Molt. Klaproth et Vauquelin la croient une combinaison de sulfate de chaux ou de muriate de soude, possédant la faculté de cristalliser en cubes. Ce minéral se compose de 31 pour 100 de soude, de 57 pour 100 de chaux et de 11 pour 100 de carbonate de chaux. Sa saveur est faible. On le trouve dans le Tyrol et les mineurs l'appellent *gypse écailleux*.

MURIATES. (Voyez CHLORURES et HYDRO-CHLORATES).

MURIATE D'AMMONIAQUE, combinaison de l'acide muriatique avec l'ammoniaque. (Voyez SEL AMMONIAC).

MURIATE OXYGÉNÉ ET SUR-OXYGÉNÉ (V. CHLORATES ET CHLORURES).

MURIATIQUE, acide. (Voyez ACIDE HYDRO-CHLORIQUE.)

MURIDE ou *brôme*, corps simple que l'on rencontre dans les eaux mères, dans les salines de Lons-le-Saulnier, dans les eaux minérales de Bourbonne-les-Bains et dans celles de la mer Morte. Il n'a pas d'emploi en médecine et a beaucoup d'analogie avec le chlore et l'iode.

MURIER.

Latin, MORUS; — anglais, MULBERRY; — allemand, MAULBERBAUM; — espagnol, MORAL, MORERA.

MURIER NOIR. MURIER BLANC.

Le **mûrier** est un arbre de la *Monoécie tétrandrie* de Linné et de la dix-neuvième classe (fleurs à chatons ou amantacées) de Tournefort; il en existe sept espèces; nous nous bornerons à parler des qualités qui intéressent l'industrie séricicole et la pharmacie.

Le **mûrier noir** ou *mûrier franc* s'élève à 4 et 5 mètres. Sa tige est tortueuse et ne se dresse qu'avec effort; ses racines

sont multipliées, non chevelues, traçantes, fortes, actives et pénètrent les murailles qui les avoisinent; son écorce est ridée, épaisse, souple, rude et filamenteuse; ses feuilles sont grandes, dentelées, épaisses, rudes au toucher, lanugineuses en dessous, pointues, entières ou échancrées et vert foncé; elles poussent tard et tombent dès la fin de l'été. Cet arbre ne porte point de fleurs et son fruit paraît en même temps que ses feuilles; il forme une espèce de baie, nommée *mûre*, longue, grumeleuse, verte et âcre d'abord, puis rouge, acide, douce et noire en dernier lieu

Ce végétal est robuste et durable, mais son accroissement est très-lent; il se multiplie difficilement et souffre peu la transplantation.

Le mûrier noir aime les régions tempérées, les plaines découvertes, les bords maritimes, les terres meubles et légères, ni trop sèches, ni trop humides; les vents d'ouest et du sud-ouest font tomber son fruit; il vient difficilement dans le tuf, l'argile, la marne, la craie et près des eaux stagnantes; il craint le froid, l'ombre et le voisinage des autres arbres.

On le multiplie par ses semences, par ses rejetons, par ses boutures, par la greffe et enfin en couchant en terre ses branches; ce dernier procédé est le plus certain et s'emploie du mois d'octobre au mois d'avril. Si l'opération est bien faite, au bout d'un an, les branches auront assez de racines pour être transplantées et séparées de l'arbre primitif. Il est plus sûr pourtant de ne les arracher qu'au bout de deux ou trois années. Pour se procurer un grand nombre de plants, on couche en entier un mûrier dont on marcotte toutes les branches qu'on coupe à huit centimètres de terre.

Les boutures de mûrier se prennent sur de jeunes rejetons, coupés de 15 à 20 centimètres de longueur, et plantés droit dans des plates-bandes, où on les arrose fréquemment. On choisira des rejetons vigoureux et on leur laissera 5 à 6 centim. de vieux bois au plus; on placera ces plants dans une terre légère, mêlée de bon terreau et remuée jusqu'à 6 centim. de profondeur. Les plants ne doivent sortir de terre que d'environ 10 centimèt. Au bout de trois ans, on les lèvera, et aprés avoir retranché le superflu des racines, on pourra les mettre en pépinière.

Le mois d'octobre est l'époque la plus favorable à la trans-

plantation de ces arbres; pour les très-jeunes plants, il vaut pourtant mieux choisir le mois d'avril. On leur donne une taille ordinaire et on raccourcit les racines le moins possible, parce que, n'ayant que peu de chevelu, il leur faut plus de volume pour fournir le suc nécessaire à leur accroissement.

Ce végétal, abandonné ensuite à lui-même, n'en devient que plus beau.

La feuille du mûrier noir n'est pas très-bonne à nourrir les vers-à-soie et ne doit leur être donnée que dans les cas urgents; elle fait produire une soie grosse, forte, pesante et de bas prix. En revanche, elle engraisse promptement le bétail et n'est jamais attaquée par les insectes. Elle chasse les punaises, enlève les rousseurs du visage et est astringente.

Les mûres sont un aliment sain, rafraîchissant et efficace dans les maux de gorge. On en prépare un sirop et un rob.

Le **mûrier blanc** fait partie, comme le précédent, de la *Monoécie tétrandrie* de Linné et de la dix-neuvième classe (fleurs à chatons) de Tournefort. Il est originaire de l'Asie orientale, où les mûriers et les vers-à-soie se propagent d'eux mêmes, surtout en Chine et au Japon. On ne peut déterminer l'époque de la mise en usage de la soie. Le ver qui la produit et le mûrier furent successivement propagés en Perse, dans les îles de l'Archipel au 3me siècle, en Grèce sous Justinien, en Sicile et en Italie en 1540, et en France sous Charles VII, au quinzième siècle. Sous le règne de Henri II s'établirent quelques manufactures de soieries françaises à Lyon et à Tours. Henri IV encouragea cette industrie, ainsi que Louis XIV et Colbert. Des plantations s'effectuèrent dans les provinces méridionales du royaume, et on offrit une prime de 24 sous aux propriétaires qui conserveraient trois années un mûrier. Bientôt le haut et le bas Languedoc, le Lyonnais, le Faurez, le Vivarais, la Provence, la Gascogne, la Guienne et la Saintonge furent peuplées de ces végétaux.

Le marquis de Tourny, intendant de justice, police et finances, en la généralité de Bordeaux, nomma, en 1753, le sieur Dufau, notre grand-père maternel, inspecteur des pépinières établies par les soins de cet édile célèbre. La même année, il créa une magnanerie bordelaise sous le nom de *magnanerie royale*, et le sieur Dufau, qui ne recevait que 2,000 fr. de subvention an-

nuelle, engagea sa fortune pour maintenir son établissement; ses sacrifices ne furent pas couronnés de succès; en 1768, ne pouvant faire face aux dépenses de cette fabrique, établie rue du Temps-Passé, il en ferma les portes. Bordeaux fut privé de cette industrie jusqu'en 1835, époque à laquelle M. Morin, du Haut-Languedoc, fonda une plantation de mûriers dans la commune d'Eysines, qu'il fut obligé d'abandonner à M. Bresson qui, en ce moment, dirige cet établissement en vigueur.

Le **mûrier blanc** pousse une tige droite. Sa tête est régulière et ses racines sont semblables à celles du mûrier noir; son écorce est plus claire, plus souple, plus vive, plus lisse et plus filandreuse; sa feuille, entière ou découpée, est d'un vert pâle agréable, mince, douce et tendre; elle pousse quinze jours plus tôt que celle du mûrier noir, ainsi que son fruit qui est plus petit, blanc purpurin, noir, doux, fade et peu agréable.

Ce végétal vient promptement et se multiplie aisément. Il figure dans certaines forêts du Dauphiné et du Languedoc. On le propage au moyen des procédés indiqués pour le mûrier noir.

Les Chinois mêlent la graine de mûrier à celle du millet en les semant et les plants du millet garantissent du soleil les jeunes pousses de mûriers. Dès que le millet est mûr, on y met le feu, et les jeunes mûriers, dont le feu n'a brûlé que les parties supérieures, poussent avec plus de rapidité.

En Provence, on enduit des cordes d'écorce de tilleul de graines écrasées et on étend le tout dans une rigole tracée dans un terrain choisi. On couvre les semences de bonne terre passée au crible, de fougère et de paille, pour les garantir des ardeurs du soleil; on obtient ainsi de beaux et solides sujets. Quand le plant arrive à la hauteur de 3 à 6 déc., on l'arrache en automne ou au printemps et on en forme une pépinière sur un sol frais, sans racines, abrité et isolé, en ayant soin d'écarter les sujets de 3 décim. en tous sens. Les plus jeunes plants, nommés *pourrettes*, se placent à des distances plus rapprochées et à part. Dès que la pépinière est garnie, on fait sarcler, et on forme plus tard avec les pourrettes des pépinières bâtardes.

Cette opération s'effectue en septembre et en octobre; on choisit un lieu propice et une terre meuble et labourée; on y pratique des trous en quinconces pour y déposer les sujets que

l'on arrache avec beaucoup de précaution, sans les séparer de la terre qui les entoure; on leur enlève un peu de racine avec un instrument tranchant et on les place à un mètre de distance bien symétriquement. (Voyez les *Annales de la Société séricicole.* — 1837).

La feuille du mûrier blanc est indispensable à la phalène ou ver-à-soie.

MUSAFRUIT. (Voyez BANANIER).

MUSC.

Latin, NOSGHUS; — anglais, MUSK; — allemand, BIRAM, MOSCHUS; — espagnol, ALMIZCLE, MUSCO; — portugais, ALMISCAR; — italien, MUSCO, MOSCO, MUSCHIO, MOSCADO; — polonais, PIZMO; — russe, MUSKUS; — hollandais, MUSKUS; — danois, DESMER; — suédois, DESMAN.

MUSC DU TUNQUIN.	MUSC KABARDIN.
— DU BENGALE.	— EN GRAIN.
— DU THIBET.	— INDIGÈNE.
— DE SIBÉRIE.	— FACTICE.

Le **musc** est une substance produite par un mammifère ruminant qui ressemble au daim, mais dont la tête, dépourvue de cornes, est plus forte et rappelle celle du loup. De sa mâchoire supérieure sortent deux dents crochues qui lui servent de défenses. Il est si paresseux qu'il se laisse égorger sans bouger ni se défendre. Les Chinois le nomment *yeham* ou *cerf musqué.* D'après Tavernier, il habite les montagnes boisées du Thibet, de la Douarie et de la Tartarie; le froid l'oblige à en sortir en février ou en mars. A cette époque, les chasseurs lui tendent des piéges ou l'attrappent à la course; ils lui enlèvent aussitôt une petite vessie établie au-dessous de son nombril et qui exhale une odeur insupportable; elle pèse 25 gr. chez les adultes et 7 à 8 chez les vieux sujets. Les femelles n'en ont pas.

La substance onctueuse qu'elle contient est le musc, dont la couleur est brun noirâtre, la saveur âcre et amère, l'odeur forte et diffuse. Il en faut très-peu pour parfumer un corps d'un très-grand volume. L'analyse chimique n'a pu jusqu'à ce jour déterminer le genre du fluide qui contient ce parfum; il a une action

énergique sur les maladies aigües, ataxiques et sur les affections spasmodiques.

Outre les gazelles qui fournissent le musc, quelques autres animaux en produisent, mais en qualité secondaire; tels sont les rats musqués, les chevreuils et quelques ruminants. Aussi le commerce en distingue sept espèces, plus haut désignées.

Le **musc du Tunquin** est le plus odorant. On le divise en trois genres.

Le premier, dit *musc de la chasse royale*, est dans une vessie naturelle, arrondie ou aplatie, percée en dessus d'un petit trou, couverte de longs poils rudes et roux, plus épais sur les bords qu'au milieu; sa partie inférieure se compose d'une peau grise ou blanchâtre, tachée de rouge au milieu. Les meilleures qualités ont une arrière odeur de graine d'ambrette en les passant rapidement sous le nez. On doit préférer les bourses les plus sèches et celles qui auront une peau mince. Ce produit est très-rare, étant généralement réservé au palais de l'empereur chinois. On l'expédie en boîtes d'étain ou de bois, garnies de plomb à l'intérieur et contenant 5 à 600 grammes. Chaque vessie est enveloppée de papier de soie portant un cachet et le nom de la province qui l'a préparée; le tout est ployé dans une couverture de papier commun, couvert d'un vernis bitumineux.

Le second musc du Tunquin ne diffère du premier qu'en ce que son odeur est moins forte. Il se choisit de la même manière et on doit refuser les bourses qui ont été ouvertes et recousues.

Le troisième genre est en vessies fortes et arrondies, peu ou point poilues. Ces vessies sont généralement cousues, et le musc qu'elles contiennent est très-lourd et s'écrase très-facilement. Elles nous parviennent en boîtes d'étain, de plomb ou de bois, contenant 2 ou 3 kilogr. Chaque vessie est enveloppée d'un morceau de papier commun.

Le **musc du Bengale** est en vessies ouvertes ou cousues, d'une forte dimension, à poil court, touffu et mêlé. Elles ne portent pas le petit trou qui distingue les précédentes. Leur peau est épaisse, leur odeur forte, mais moins suave et un peu ammoniacale. Cet article arrive en Europe en boîtes diverses.

Musc de Sibérie. (Voyez MUSC KABARDIN).

Musc de Tartarie. (Voyez MUSC KABARDIN).

Le **musc kabardin,** *musc de Sibérie* ou *musc de Tartarie*, est contenu dans des vessies allongées et plates, de 25 à 50 mil. de longueur. Leur peau est épaisse et elles sont couvertes d'un poil court et gris blanchâtre ; leur partie inférieure est sans poils et d'un gris sale ; leur musc est compacte, fibreux, peu odorant et se dissipe facilement à l'air. Cette qualité arrive de Russie en boîtes de ferblanc diverses. L'Angleterre en fournit quelquefois d'une odeur agréable, renfermé dans des boîtes en plomb de toutes dimensions.

Le **musc en grains** est celui qu'on retire des vessies pour vendre au détail. On doit le choisir d'une couleur tannée, sec, onctueux au toucher, d'une odeur forte, d'un goût amer et non mélangé de grumeaux ni de poils. Ce musc doit se renfermer dans des boîtes en plomb dont la fraîcheur l'empêche de sécher.

Les Chinois le falsifient indignement ; ils tirent des vessies une partie du musc et le remplacent par des corps étrangers et du plomb. Le roi de Lassa, pour empêcher ces fraudes, créa des inspecteurs chargés d'apposer un sceau royal sur ce produit. Cette répression n'a pas été maintenue long-temps.

Pour éprouver le musc des vessies, il ne faut pas toujours s'en rapporter à l'odeur extérieure ; il faut les sonder avec une aiguille fine, assez longue pour les traverser totalement ; on garde ensuite cette aiguille pendant vingt-quatre heures à l'air libre, et au bout de ce temps, elle devra conserver une assez forte odeur pour déterminer la bonne ou mauvaise qualité du produit. Si on le mélange avec du sang desséché, le musc devient fétide en peu de temps. En l'humectant et en le soumettant à une température élevée, si on l'a mêlé à l'asphalte, sa cassure sera brillante et il brûlera avec flamme. Cet article se vend au poids net, vessie comprise.

Le **musc indigène** est une fiente de vache, exposée à une forte chaleur et qui acquiert ainsi une faible odeur de musc ; il ne peut servir en parfumerie.

Le **musc factice** ou *artificiel (moschus artificialis)* provient de la combinaison de l'huile de succin rectifiée avec l'acide nitrique. Par le repos, il s'établit un précipité qu'on lave à l'eau chaude. Les Allemands en expédient beaucoup en Pologne, et dans leurs pharmacopées, il est recommandé comme pouvant

remplacer le musc naturel. Il a l'apparence d'une résine jaune.

MUSCADE.

Latin, NUX MOSCHUTA ; — anglais, NUTMEG ; — allemand, MUSCATEN, MUSCATENNÜSSE ; — espagnol, NUEZ MOSCADA, NUEZ DE SPECIA, NUEZ NEGRA ; — portugais, NOZ MOSCADA OU NOSCADA ; — italien, NOCE MOSCADA O MOSCATA ; — hollandais, MUSKAATNOOTEN, MUSKAAT, NOOTEMUSKAAT ; — danois, MUSKA MUSKADNŒDDER ; — suédois, MUSKOT ; — polonais, MASZATOWA GALKA ; —russe, MUSKATNUE ORESCHKI.

MUSCADE CONFITE.	MUSCADE SAUVAGE.
— RONDE DES MOLUQUES.	— NOUASSE.
— — DE CAYENNE.	— AZERBE.
— — DE BOURBON.	— DE SASSAFRAS.
— LONGUE DE MALABAR.	— DE Ste-MARTHE.
— — DE CAYENNE.	— DE PICHOLA.
— — DE BOURBON.	— A TOUTES ÉPICES.

La **muscade** est le fruit du muscadier, arbre de la *Dioécie monadelphie* de Linné, qu'on cultive dans les Indes-Orientales, les îles de Banda et les Moluques. Il s'élève jusqu'à 10 mètres et a l'aspect du poirier d'Europe. Ses feuilles sont alternes, ovales, lancéolées, entières, acuminées et marquées de nervures latérarales et régulières. Ses fleurs sont disposées en roses formant des faisceaux solitaires et ont une odeur fort agréable. Il leur succède des fruits drupacés et arrondis qui renferment la muscade entourée par un brou, qui s'ouvre de lui-même quand il est parvenu à sa maturité ; son enveloppe immédiate forme des lanières réticulaires, visqueuses, huileuses, minces, cartilagineuses, aromatiques, amères et jaunâtres ou orangées. Le commerce la nomme *macis*. (Voyez ce mot). A travers ses mailles apparaît une coque dure, mince, non ligneuse, brune, cassante et qui contient la noix muscade, dont la forme est arrondie ou ovoïde et longue de 15 millim. environ ; elle est sillonnée sans ordre, d'une couleur cendrée, et quoique molle à sa récolte, elle devient peu de temps après consistante et marbrée de jaune et de rouge brun. Elle est odorante, âcre, suave, amère et onctueuse.

Du muscadier il découle par incision un suc visqueux, rouge et pâle, qui devient bientôt foncé et peut servir en teinture.

Le muscadier à muscades longues s'élève plus haut que le précédent; il est moins branchu et moins chargé de feuilles. Ses fleurs sont moins odorantes et ses drupes très-allongés renferment la muscade sous trois enveloppes. Ce végétal est sauvage et se rencontre dans les forêts des îles Moluques et dans le Malabar.

Ces deux muscadiers ont été introduits dans nos colonies en 1770 et propagés par les soins de M. Poivre, qui en était alors l'intendant. Bourbon et Cayenne les cultivent avec succès; ils y viennent comme dans leur climat naturel et sont continuellement en fleurs et en fruits. A Bourbon, ces arbres, donnent des fruits à quatre ans et aux Moluques, d'après Rumphe, à dix ou douze.

Ce fruit n'est parfaitement mûr que neuf mois après l'épanouissement de la fleur qui le produit. Le muscadier en plein rapport donne chaque année 3 à 400 muscades, pesant deux kilogrammes. Leur récolte s'effectue à l'île de Banda et dans quelques îles adjacentes, aux mois de juillet et d'août, saison des pluies et époque à laquelle les arbres sont chargés de fruits.

A Bourbon et à Cayenne, on les recueille une première fois aux mois de juin et de juillet, et une seconde fois aux mois de novembre et de décembre. Après s'être assuré de la maturité générale, on monte sur les arbres, et, au moyen d'un crochet, on attire les roseaux et on jette les muscades à terre; on les dépouille de leur première enveloppe avant de les déposer dans les paniers. On les transporte dans les magasins, et après leur avoir promptement enlevé le macis, on les expose au soleil pour les sécher pendant trois jours. Au bout de ce temps, on les place sur un châssis exposé à un feu qu'on entretient pendant une semaine. Quand l'amande fait du bruit dans sa coquille en remuant le fruit, on les juge sèches et on les bat pour briser leur enveloppe dont on les sépare à la main. On fait ensuite les triages à l'œil et on les plonge dans une eau de chaux pour leur enlever le peu d'humidité qu'elles auraient pu conserver.

Les **muscades confites** sont des muscades prises sur l'arbre avant leur maturité ; on les fait bouillir dans l'eau et on

les perce avec une aiguille ; on les fait ensuite macérer dans l'eau pendant 8 à 10 jours pour leur faire perdre leur goût âpre et acerbe. Arrivées à ce point, on les met sur le feu dans un sirop formé de parties égales de sucre et d'eau ; on y ajoute un peu de chaux pour les raffermir. On continue ce manége pendant 10 jours et on finit par recouvrir ces fruits d'un sirop épais et par les renfermer dans des vases où on les conserve. Les habitants du Nord les mangent comme confitures en prenant du thé. On en prépare à la saumure et au vinaigre, et pour les manger, on les fait macérer dans l'eau douce et cuire dans l'eau sucrée. Les Anglais et les Hollandais en sont très-friands.

Les **muscades des Moluques rondes** ou *muscades femelles* sont les amandes du muscadier cultivé. Elles sont oblongues et couvertes d'une peau mince, roussâtre, blanchâtre et piquetée de points rouges. Leur chair est de première qualité; elles sont grises, brunâtres et veinées, avec un enfoncement à leur base. Sur chacune d'elles existe une rainure principale qui les traverse dans leur longueur ; leur surface est lisse ou raboteuse ; on doit préférer les plus mûres. Ces fruits arrivent en Europe, en barriques de 250 kilogr. et en caisses de bois dur de 100 à 125 kilogr.

Les **muscades rondes de Cayenne** sont un peu plus allongées et moins grosses que les précédentes. Elles nous arrivent dans leur coque qui, au dépouillage, donne à peu près un tiers de déchet ; elles sont contenues en barils de 50 à 60 kilogr. pour lesquels on accorde une tare réelle.

Les **muscades de Bourbon rondes** sont pareilles à celles de Cayenne, sauf qu'elles sont en partie dans leurs coques et logées en sacs de nattes de 50 kilogr. pour lesquels on accorde la tare réelle, ou un kilogramme en simples sacs et deux en sacs doubles.

Les **muscades de malabar**, *muscades sauvages, muscades mâles, muscades nouasses* ou *muscades hazerbes* arrivent en Europe dans leurs coques et sont souvent attaquées par les vers. Elles ont 30 à 50 millimètres de longueur et une couleur rouilleuse plus ou moins foncée suivant leur maturité. Elles sont sillonnées longitudinalement, légères, creuses et se partagent facilement comme un gland ; leur chair intérieure est blanchâtre,

d'une marbrure peu sensible, d'une odeur faible et d'une saveur peu âcre et peu piquante. Ces fruits sont ordinairement réservés à former en poudre les épiceries fines. On en reçoit très-peu.

Les **muscades longues de Cayenne** sont plus courtes que les précédentes et moins grosses. Elles donnent moins de débris à la casse et permettent un mélange avec les muscades rondes. Elles nous arrivent en barils de 50 à 60 kilogr. pour lesquels on accorde la tare réelle.

Les **muscades longues de Bourbon** sont absolument conformes à celles de Cayenne ; elles arrivent en sacs de natte et sont soumises aux usages des muscades rondes.

Muscades sauvages. (Voyez MUSCADES LONGUES).

Muscades nouasses. (Voyez MUSCADES LONGUES).

Muscades azerbes. (Voyez MUSCADES LONGUES).

La **muscade de sassafras** est le gland du sassafras ou laurier des Iroquois. Il est couvert d'une écorce dure qui renferme une espèce d'amande composée de deux lobes consistants, noirs et unis. Sa chair est jaune, tendre, onctueuse et susceptible de donner par expression l'huile de même nom ; son arôme est épicé. Ce produit circule peu dans le commerce.

La **muscade de Ste-Marthe** est le fruit d'un arbre peu connu qui croît spontanément dans la Colombie. Il est rond et enveloppé d'une pellicule mince, efflorescente et douce au toucher. Sa chair est marbrée, épicée, onctueuse et susceptible de fournir de l'huile essentielle qui trouverait un emploi dans la parfumerie.

La **muscade de pichola** ou *féve de pichurim*, *pichonin*, *pichora*, est le fruit d'une espèce de laurier qui croît dans les contrées équinoxiales de l'Amérique et qu'on nomme *ocotéa pichurim*. Ce fruit est long, rond et couvert d'une pellicule mince qui, en se brisant, détermine deux lobes de 3 à 5 centim.; leur forme est allongée et convexe, et ils portent un sillon longitudinal et une petite échancrure à la base. Ces fruits sont noirs, gris à l'intérieur, odorants et épicés

On doit préférer les plus récents, les plus odorants et les moins piqués. Ces muscades ont été long-temps en vogue pour parfumer les tabacs. Aujourd'hui elles sont peu connues.

Muscade à toutes épices. (Voyez RAVENSARA).

MYRICA, arbrisseau de la *Dioécie tétrandrie* de Linné, dont on reconnaît deux espèces qu'il nomme, l'une *myrica cerifera angustifolia* et l'autre *myrica cerifera latifolia*. La première croît à la Louisiane et la seconde dans la Pensylvanie.

La semence de ce végétal fournit la cire végétale ou beurre de galé ; elle est petite, blanche et parsemée de points noirs. Si on la frotte dans les mains, elle y dépose un enduit gras et onctueux. (Voyez le *Dictionnaire de Chimie de* M. C. L. Cadet).

Depuis 1805, on cultive cette plante à Rambouillet, près Paris, où elle s'est très-bien acclimatée. Sa graine est en usage en médecine dans les maladies psoriques ou pédiculaires. (Voyez CIRE VÉGÉTALE).

MYRICINE, substance particulière que l'on trouve dans la cire et à laquelle John a donné ce nom. Elle se fond à une chaleur de 35 degrés centigrades ; elle est glutineuse quoique consistante, peu soluble dans l'éther bouillant, mais très-soluble dans l'huile volatile. On l'obtient en faisant bouillir la cire dans l'alcool. MM. Boudet et Boissenot s'en sont occupés. (Voyez *le Journal de Pharmacie, janvier* 1827, p. 38).

MYROBOLANS.

Latin, MYROBOLANI ; — anglais, MYRABOLANS ; — allemand, MYROBOLANEM ; — espagnol et portugais, MIRABOLANOS ; — italien, MIRABOLANI, SUSINE PESTATE ; — hollandais, MYRABOLAANEN ; — danois, MYRABOLANER.

MYROBOLANS	CITRINS.	MYROBOBANS	BELLIRIS.
—	CHÉBULES.	—	EMBLICS.
—	INDIGUES.		

Les **myrobolans** ou *myrabolans* sont les fruits de divers végétaux et principalement des badamiers, arbres de la *Décandrie monogynie* de Linné, nommés par Candolle *terminalia*, et qu'il fait figurer dans la famille des cambretacées ; ils croissent aux Indes-Orientales; leur origine n'est connue que depuis peu d'années. On en distingue cinq espèces.

Les **myrobolans citrins** sont les fruits du *terminalia citrina* de Rosbugh, qui croît près de Goa et de Baticala; les habitants les nomment *arares*. Ils arrivent en Europe desséchés,

sous une forme oblongue et arrondie et longs de 5 centim. sur 3 d'épaisseur. Ils sont jaune pâle et portent cinq côtes longitudinales qui les traversent et cinq petites interposées. Leur écorce est glutineuse, gommeuse, amère, acerbe et peu âcre. Leur noyau est clair, anguleux, oblong et sillonné. Il renferme une amande blanche, paillée et couverte d'une membrane jaune très-fine. On doit choisir ce fruit récent, pesant et aussi gommeux que possible. On ne fait usage que de sa chair et de son écorce.

Les **myrobolans chébules** sont les fruits du *terminalia chebula* de Rosbugh, arbre qui croît près de Decan et au Bengale; leur forme se rapproche beaucoup de celle des précédents, mais ils sont plus grands, plus ridés et traversés par des côtes moins apparentes. Leur couleur est brune en dehors et à l'intérieur roux noirâtre; leur pulpe est épaisse et enveloppe un noyau anguleux, épais et creux qui contient une amande grasse, oblongue, amère, acerbe et âcre. On doit préférer les plus récents et les plus forts.

Les **myrobolans indigues** ou *indiens*, que les Indiens nomment *résauvales*, sont les fruits du *terminalia chebula* cueillis avant leur maturité. Ils sont plus petits que les précédents, ridés plutôt que cannelés, épointés des deux bouts, noirs en dehors, brillants en dedans, solides, creusés, sillonnés, acides, acerbes, amers et âcres. On les mélange souvent avec des fruits mieux formés et plus grands. On doit préférer les plus récents et les plus pesants.

Les **myrobolans belliris**, que les Indiens nomment *gotins*, sont les fruits du *terminaria belirica*. Ils sont arrondis, anguleux, longs de 3 décim. sur 2 d'épaisseur, et se terminent par un pédicule assez fort; leur écorce est amère, austère, astringente et recouvre un noyau clair dans la cavité duquel se trouve une amande arrondie et pointue. On doit préférer les fruits récents dont l'écorce sera compacte et la chair peu solide.

Les **myrobolans emblics**, que les Indiens nomment *annuales*, sont les fruits du *phyllanlhus emblica* de Linné, que l'on nous apporte desséchés. Ils sont sphériques, à six angles, gris noirâtre, de 15 centim. de diamètre, et contiennent une pulpe charnue, qui s'ouvre en six parties, et un noyau léger, blanbâtre, anguleux et divisé en trois cellules. Ce fruit se mange

cru ou confit au sucre ; dans les Indes, on s'en sert pour tanner les cuirs et pour faire des teintures noires.

Ces végétaux sont astringents et aujourd'hui peu appréciés. Ils arrivent en Europe en sacs divers pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le commerce connaît en outre le myrobolan d'Egypte, fourni par les *balanites œgyptiaca* de Delillé (famille des rutacées) ; le myrobolan monbin, produit par le *spondias lutea* et le *spondias purpurea* de la *Décandrie pentagynie* de Linné et de la famille des térébenthacées; enfin le myrobolan fourni par le prunier d'Amérique ou *acaja*, que Linné place dans sa *Décandrie pentagynie.* (Voyez PRUNES DE MONBIN).

Les Arabes ont mis en usage ces fruits comme purgatifs, et d'après Dales, le docteur Marloë, médecin anglais, les aurait fait connaître en Europe en 1758, sous le nom de *fèves du Bengale.*

MYRRHE.

Latin, MYRRHA ; — anglais, MYRRH ; — allemand, MIRRHEN ; — espagnol, portugais et italien, MIRRA.

MYRRHE LIQUIDE.	MYRRHE ONGLÉE.
— EN LARMES.	— STACTE.
— EN SORTE.	

La **myrrhe** est une gomme-résine qui découle par incision d'un arbre non classé par les botanistes et qui croît en Afrique, surtout dans l'Arabie et l'Égypte. La droguerie en distingue trois espèces.

La **myrrhe liquide** ou *stacte,* qui nous parvient rarement, est une espèce de baume ou liqueur gommeuse et odorante qui exude naturellement d'une plante et à laquelle les anciens accordaient des vertus souveraines. En 1675, la France en possédait et on la falsifiait, d'après Lémery, avec de la myrrhe solide dissoute dans l'huile et la cire.

La **myrrhe en larmes** se présente en fragments irréguliers; les plus beaux sont blanchâtres et les ordinaires rougeâtres. Leur superficie est efflorescente, demi-transparente, brillante et vitreuse. Les plus grosses larmes offrent des stries courtes et circulaires qui présentent l'empreinte d'un ongle, ce qui fait nommer ce produit *myrrhe onglée*. Elle est amère, âcre,

forte, aromatique et agréable. Elle arrive par Marseille, en caisses de 75 à 100 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

La **myrrhe en sorte** est ordinairement rougeâtre, irrégulière, menue et surchargée de beaucoup de débris, de poussière et de corps étrangers. Elle est peu odorante et assez amère. On doit préférer la plus entière. Elle arrive à Marseille en balles de cuir de 250 kilogr., qui jouissent de la tare réelle.

Myrrhe onglée. (Voyez MYRRHE EN LARMES).

Myrrhe stacte. (Voyez MYRRHE LIQUIDE).

Ce produit est excitant, tonique, emménagogue et fait partie de plusieurs préparations officinales, telles que la thériaque, la confection d'hyacinthe, le baume de Fioraventi, les pilules cynoglosses et l'huile de myrrhe. On s'en sert en fumigations.

MYRTE.

Latin, MYRTUS ; — anglais, MYRTLE ; — allemand, MIRTE, MIRTENBAUM ; — espagnol, MIRTO, ARRAYAN ; — portugais, MIRTO, MURTO; — italien, MIRTO, MORTELLA.

Le **myrte** *(myrtus communis)* est un arbrisseau dont il existe plusieurs espèces, différant par leur grandeur et par leur couleur. Il appartient à l'*Icosandrie monogynie* de Linné et est très-commun en Orient, en Asie et en Afrique. Il s'élève jusqu'à 7 m. dans les pays où il vient spontanément. Ses feuilles sont opposées, sessiles, petites, ovales, aigües, entières, fermes, vert foncé et parsemées de glandes translucides. Ses fleurs sont blanches, pédonculées, solitaires et se doublent facilement par la culture. Son fruit est une baie ovoïde, noirâtre et couronnée. Ses feuilles contiennent un précipité astringent, dont tirent parti les tanneurs et qui s'emploie comme tonique et stimulant. On en compose une eau distillée pour la toilette, que l'on nomme *eau d'ange*.

MYRTILLE, fruit de l'arbuste connu sous le nom de *myrte*. (Voyez AIRELLE).

N

NACARAT DE BOURRE, une des sept couleurs rouges des teinturiers.

· **NACASCOL** ou *gousse d'ibidibidi.* (V. BABLAH DU PÉROU).

NACRE DE PERLES.

Latin, MATER PERLARUM; — anglais, MOTHER OF PEARL; — allemand, PERLEMUTTER; — espagnol, NACAR, MADRE DE PERLAS, CONCHA DE NACAR; — portugais, MADRE PEROLA; — italien, MADRE PERLA; — hollandais, PAARLEMOER; — suédois, PERLMO; — danois, FERLEMOR; — russe, SCHMETSCHUSHORAJA RAKOWINA.

NACRE FRANCHE.	NACRE BATARDE NOIRE.
— BATARDE BLANCHE.	— OREILLE DE MER.
— BATARDE BLANCHE A MANTEAU VERT.	— BURGAU.
	— INDIGÈNE.

La **nacre** est la coquille ou écaille d'un ver mollusque abondant dans la mer des Indes et dans l'Océan pacifique. On la nomme *mère aux perles* ou *avicule perlière*. Les côtes de Ceylan, du Japon, du golfe Persique, du Mexique, du Chili et du Pérou en fournissent beaucoup au commerce.

La **nacre franche** se présente en coquilles aplaties ou peu concaves, presque orbiculaires et d'une grandeur indéterminée. Leur intérieur est blanc éclatant et reflète les couleurs de l'arc-en-ciel; leurs bords sont entourés d'une bande bleuâtre, jointe à une bande plus large jaune verdâtre; leur extérieur se compose de feuilles minces peu adhérentes, brunes, sales, polies et bronzées. On doit préférer les coquilles les plus fortes, les plus aplaties et les plus brillantes.

Elles arrivent des Indes en caisses de 125 à 140 kilogr., ou du Levant en caffas de 100 à 125 kilogr. Ces emballages jouissent de la tare réelle.

La **nacre bâtarde blanche** est extérieurement jaune rou-

geâtre, grossière, raboteuse et composée de couches superposées et ardoisées. Son intérieur est solide, poli, blanc, bleuâtre et entouré d'une bande jaune verdâtre; son iris se distingue vers ses bords et se compose de rouge et de vert. Cette coquille est plus concave que la précédente et de même dimension. Elle nous arrive du Levant en caffas de 125 kilogr., pour lesquels on accorde la tare réelle.

La **nacre bâtarde à manteau vert** ne diffère de la précédente qu'en ce que son extérieur est verdâtre. Elle arrive du Levant dans les mêmes emballages.

La **nacre bâtarde noire** est semblable à la nacre bâtarde blanche à l'extérieur. L'intérieur de sa coquille est solide, brillant, blanc bleu ou noirâtre et irisé vers ses bords; cet iris se compose de rouge, de bleu et de vert.

Ces nacres viennent du Pérou, du Chili et des îles Marquises, en grenier dans les navires. Pour en faciliter le transport par terre, on les loge dans des futailles de 4 à 500 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Les coquilles coupées à moitié ou au quart, permettent d'exiger un rabais proportionnel à leur dégradation.

La **nacre oreille de mer** ou *haliotide* a la forme d'une oreille. Cette coquille est univalve, percée de trous, raboteuse et terreuse au-dehors et présentant à l'intérieur tous les reflets de l'arc-en-ciel; son fond est blanc, peu uni et très-tuberculé. Ce produit s'utilise dans les placages

Les **nacres indigènes** sont les coquilles des mollusques ou testacés de la famille des bivalves, qui présentent intérieurement des reflets irisés. On les emploie à faire des boutons de toutes grandeurs Les départements de la Gironde, du Tarn et des Basses-Pyrénées en fournissent de belles espèces.

La **nacre burgau** est très-recherchée à cause de la variété de ses couleurs. Sa coquille, nommée *notille*, est en spirale, très-forte et terreuse. On la passe à un acide qui lui donne une couleur blanche, argentée ou gris cendré. Son iris est formé de rouge, de bleu et de vert. Son beau poli et ses ondulations la font employer par les bijoutiers.

Les nacres ont un emploi immense dans les arts et surtout dans la tabletterie, la marqueterie, l'ébénisterie et la coutellerie. La

Chine en fait des grains de chapelet, des colliers, des fiches, des coutrats, des jetons et des objets de bimbeloterie.

NAGEOIRES DE REQUINS. Ce produit, quoique peu utilisé en Europe, donne lieu à un mouvement commercial à Canton. Les habitants de la côte orientale d'Afrique recueillent ces nageoires qu'ils supposent douées d'une vertu aphrodisiaque et ils les vendent en Chine 15 à 18 dollars le pécul, suivant leur qualité.

NAGAS. (Voyez BOIS DE FER).

NANCÉATES, sels obtenus par l'union de l'acide nancéique avec les bases salifiables. Ils ne sont pas usités.

NAPEL.

Latin, NAPELLUS; — allemand, NAPELL; — espagnol, NAPELO; — portugais, MATALOBOS; — italien, NAPPELLO.

Napel ou *napellet.* (Voyez ACONIT).

NAPHA ou *aqua napho*, eau de fleurs d'oranger préparée avec les seules fleurs de cet arbrisseau.

NAPHTE, bitume liquide plus connu sous le nom d'*huile de pétrole*. (Voyez ce mot).

NARCAPHTE.

Latin, NARCAPHTUM; — allemand, WEIHRAUCHRINDE.

Le **narcaphte**, *écorce des juifs* ou *thymiama*, est la seconde écorce d'un arbre nommé *thus* ou *arbo thurifera*, qui croît dans l'Arabie-Heureuse, au pied du mont Liban. Il n'a pas été classé par les botanistes.

Cette écorce est épaisse, résineuse, odorante, rougeâtre et agréable. Les juifs la brûlent dans leurs cérémonies religieuses en guise de parfum. On s'en est autrefois servi, en France, en poudre ou en infusion, dans les maladies de poitrine.

NARCISSE DES PRÉS.

Latin, NARCISSUS, PSEUDO NARCISSUS; — anglais, DAFFODIL; — espagnol, portugais et italien, NARCISO.

Le **narcisse**, *porillon*, *aiault*, *narcisse sauvage* ou *clochette des bois*, est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, dont la bulbe arrondie est composée de tuniques serrées; ses feuilles sont longues et aplaties; sa tige est courte et terminée par une

fleur grande, jaune et inclinée. Ce végétal croît, sauvage ou cultivé, dans les régions tempérées de l'Europe. Ses bulbes sont amères, âcres, désagréables et émétiques ; prises en poudre à la dose d'un à deux grammes, elles provoquent des vomissements.

D'après M. Orfila, l'extrait de sa fleur est un poison pour le chien, à la dose de 4 à 6 grammes.

NARCOTINE, produit extrait de l'opium préalablement privé de son principe soluble. On le traite alors par l'acide acétique bouillant ; on filtre la solution et on la décompose par un alcali qui précipite ce corps. La narcotine est reçue dans un filtre, lavée et dissoute dans l'alcool.

En 1802, M. Desrosne s'occupa de cette préparation qu'on nomma long-temps *sel de Desrosne*. Ce sel d'opium est blanc, insipide, inodore et se cristallise en prismes rhomboïdaux réunis.

NARD.

Latin, NARDUS, SPICA-NARDI ; — anglais, CELTIQUE SPICANARD ; — allemand, INDIANISCHE SPIKANARD, NARDE ; — espagnol, ESPICA NARDO, NARDO INDIANO, NARDO RIVIANO ; — portugais, SPICA NARDO, NARDO INDIANO OU DA INDIA, ESPIGA DE NARDO, NARDO DA MAGDALENA ; — italien, SPIGANARDO, SPICANARDO.

NARD CELTIQUE.
— DE CRÈTE.
— INDIEN.
NARD DE MONTAGNE.
— SAUVAGE.

Nard, nom que donnaient les anciens à la racine de certaines plantes aromatiques.

Le **nard celtique** ou *spica celtica* est la racine d'une valériane nommée par Linné *valériana celtica*, et dont la très-petite espèce est abondante en Suisse, en Savoie et dans le Tyrol. On la mélange souvent avec la racine de la *valeriana saliunea*.

Ce produit circule en petites souches munies de vestiges, de feuilles radicales et offrant à leur extrémité des radicelles brunâtres, odorantes et amères.

Le **nard de Crète** est la racine de la grande valériane. (V. ce mot),

Nard de montagne. (Voyez GRANDE VALÉRIANE).

Le **nard indien,** *spicanard indien, spicanard du Levant* ou *nard indique*, est la racine d'une plante dont l'origine est peu

connue et qu'on suppose être une graminée nommée *andropagon nardus*. Cet article circule en petites souches divisées et garnies de fibres brunes et droites. Il est aromatique et amer. On l'apporte de l'île de Java, de l'Arabie et de Constantinople ; il entre dans la composition de la thériaque.

Le **nard sauvage** est la racine d'une plante nommée *azaret*. (Voyez ce mot).

Le **NARVAL,** *narwal, nharwal* ou *licorne de mer*, est un grand poisson qui porte à sa mâchoire supérieure une défense très-longue que les Groënlandais appellent *touwack*.

En 1736, M. Anderson affirma en avoir vu un à Hambourg, entré dans l'Elbe par une forte marée. Il avait environ 3 mètres 1/2 de longueur et un de largeur sur un au moins de diamètre; il avait deux nageoires et une tête ressemblant à celle du cheval, d'où partait une corne de 2 mètres de longueur sur 1 à 2 décim. de diamètre à sa base, diminuant graduellement jusqu'à son extrémité qui était pointue. En râpant cette défense, elle présentait quelque rapport avec la corne de cerf. La queue de ce cétacé était large et horizontale dans l'eau ; sa peau était épaisse, blanche et parsemée de taches; son ventre était doux au toucher et très-luisant; l'ouverture de sa gueule n'excédait pas la largeur de la main et contenait à peine sa langue; il portait sur la tête un tuyau garni d'une soupape, par lequel il soufflait bruyamment; ses yeux étaient petits et garnis d'une espèce de paupière.

Les Groënlandais considèrent cet animal comme l'avant courrier des baleines, et se préparent à la pêche de ces dernières dès qu'ils l'aperçoivent. Il se nourrit de petits poissons, de vers et d'insectes.

La défense du nerval est unie et contournée ; elle a aussi le vernis et le poli de l'ivoire, qualité qui la fait rechercher des fabricants de cannes et des tabletiers

Quoiqu'en dise Savary, nous pouvons affirmer avoir eu en notre pouvoir une centaine de ces défenses, plus ou moins grandes, qui étaient conformes à la description que nous venons d'en faire.

NASITOR. (Voyez CRESSON ALÉNOIS).

NATRON.

Latin, NATRUM; — anglais, NATRON; — allemand, IST DAS SAL

NITRUM; — espagnol, NATRUM; — portugais, NATRUN; — italien, NATRUN.

Le **natron** ou *natrum trona* est un mélange de carbonate et de muriate de soude qui se trouve sur le lit du lac Memphis, en Egypte, après les chaleurs de l'été. Tous les ans, ce lac se dessèche et laisse voir une vallée couverte d'une substance rouge violette que le soleil dessèche tellement qu'on la détache avec des barres de fer. L'Afrique et les états de Tripoli en font un grand commerce.

Les naturels de la Colombie font usage d'un sel nommé *urao* qu'ils exploitent près d'Émeri et qui diffère peu de celui-ci; il cristallise en grandes masses formées d'aiguilles non efflorescentes à l'air.

Le natron de Marseille est grisâtre, âcre, amer et peut donner du sulfate de soude et servir au blanchissage du linge et à la fabrication du verre et du savon. Il contient beaucoup de sel marin et se vend au poids net.

NATTE.

Latin, MATTA; — anglais, MATS; — allemand, MATTEN; — espagnol, ESTERAS; — portugais, ESTEIRAS; — italien, NATTE, STOGE, STUOGE; — hollandais, MATTEN; — danois et suédois, MATTER; — russe, ROGOSHKI.

NATTES DE RUSSIE.	NATTES DU JAPON.
— DE CHINE.	— DE BOURBON.

Les **nattes** sont des tissus formés avec des productions végétales, telles que les rotins, les joncs, l'écorce d'arbre et la paille.

Les **nattes de Russie** nous sont fournies par Archangel, Riga et St-Pétersbourg; elles sont faites avec l'écorce d'un tilleul abondant dans ces contrées et qui est très-divisible. On la fend en lanières de 2 mètres de longueur sur une largeur de 15 millim., et on les tresse en nattes carrées, souples et solides qu'on emploie aux emballages de tous genres. Les plus appréciées sont celles qui viennent d'Archangel.

Les **nattes de Chine** sont formées de ratangs ou rotins et sont ordinairement d'une finesse admirable. On les couvre de dessins et elles servent à parer les appartements et les tables.

Les **nattes du Japon**, moins serrées que les précédentes,

sont élastiques et peuvent servir aux mêmes usages. On les emploie en été en guise de draps de lit. Elles sont tissées d'un jonc particulier.

Les **nattes de Bourbon et de Maurice** sont faites avec un jonc très-abondant dans ces contrées. Elles sont grossières et servent à faire des sacs pour loger les cafés, les sucres, les girofles et les productions indigènes.

Les nattes d'Espagne et de Portugal s'emploient sur les lieux de fabrication et sont tissées de roseaux ou de spartes. On en reçoit peu en France.

NAVET.

Latin, BRASSICA NAPUS; — anglais, RAPE; — allemand, RUBE, RHUBEN; — espagnol, NABOS, NABAS; — portugais, NABOS; — italien, RAPA.

Le **navet,** *ravette* ou *naveau*, est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, dont les botanistes distinguent cinq espèces; les principales sont le *napus sive bunias* et le *napus silvestris*.

La tige du premier s'élève de 6 à 7 millim. et se divise en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont oblongues, découpées, rudes et vertes; sa fleur se compose de quatre pétales disposés en croix et jaunes; ses fruits forment des silicules rondes, divisées en deux loges remplies de semences grosses, arrondies, rougeâtres ou purpurines, âcres et piquantes; sa racine est oblongue, cylindrique, charnue, blanche ou jaune, noirâtre en dehors, douce, piquante et agréable. On cultive ce végétal dans les terres humides, et sa racine est recherchée pour les usages alimentaires. On en fait aussi un sirop pour la poitrine.

La seconde espèce, dite *navet sauvage*, ne diffère de la précédente que par sa racine qui est plus petite. Sa fleur est jaune ou blanchâtre et sa semence est préférée en médecine; on l'emploie en poudre comme apéritive, incisive, anti-scorbutique et stimulante; elle sert dans la jaunisse, les maladies lymphatiques et dans l'atonie des viscères. Elle entre dans la composition de la thériaque et on en fait une décoction bonne pour l'asthme, la pthtisie et la toux opiniâtre. Elle est en outre digestive et résolutive. Sa graine donne l'huile de navette qu'on prépare en Normandie, en Hollande, en Flandre et dans la Brie.

NAVETTE, semence du navet sauvage. (Voyez ce mot).

NAUTILE ou *nalitilus*, ver mollusque testacé, contourné en spirale et dont les cavités sont partagées par des cloisons. Le plus commun est le *nautile pompilius* ou *chambré* qui possède un bel éclat nacré. On en fait des vases qu'on grave et qu'on décore de diverses manières.

NÈFLES.

Latin, MESPILUM ; — anglais, MEDLAR ; — allemand, MESPEL, MISPEL ; — espagnol, NESPORA, NESPOLA, NISPOLA ; — portugais, NESPERA ; — italien, NISPOLA.

La **nèfle** est le fruit du néflier, arbre de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné. (Voyez BOIS DE NÉFLIER). Son péricarpe est tendre; sa pulpe est dure, blanche et acerbe, mais finit par s'amollir et devient douce, vineuse et agréable. On cueille les nèfles en automne et on les étend sur des tablettes couvertes de paille où elles mûrissent. On en prépare une eau distillée et elles entrent dans le sirop de myrte. La seconde écorce des branches de l'arbre qui les produit, employée en décoction, est bonne dans les dysenteries et les cours de ventre. Ses feuilles servent en gargarismes dans les inflammations de la gorge.

NEIGE.

Latin, NIX, NIVIS ; — anglais, SNOW ; — espagnol, NIEVE.

La **neige** est un météore aqueux qui se forme dans les moyennes régions de l'air par la condensation de la vapeur d'eau traversant un milieu dont la température est au-dessous de zéro. (Voyez EAU).

NÉNUPHAR ou *lys d'étang à fleurs blanches (nymphea alba major)*, plante de la *Polyandrie monogynie* de Linné, qui pousse des feuilles grandes, larges, rondes, épaisses, charnues, cuirassées, fades, vineuses, vert blanchâtre, portant une oreille obtuse et flottant à la surface de l'eau ; elles sont soutenues par un pétiole rougeâtre, rond, tendre, fougueux et rempli de suc. Ses fleurs sont grandes, belles, blanches, inodores et composées de pétales disposés en roses, contenus dans un calice pentaphylle. Son fruit est rond et partagé en plusieurs loges remplies de semences oblongues, noirâtres et luisantes. Sa racine est longue,

nouée, brune en dehors, blanche en dedans, fibreuse, charnue, fougueuse et imprégnée d'un suc visqueux.

Le nénuphar à fleurs jaunes diffère du précédent en ce que ses feuilles sont moins rondes, ses fleurs jaunes, son fruit conique, ses semences plus grandes et ses racines vertes.

Ces végétaux croissent dans les marais, les étangs et les rivières. On se sert de leurs racines en décoctions rafraîchissantes. Leurs fleurs apaisent le satyriasis, prises en infusion théiforme. On en fait une conserve et un sirop appelé *miel de nénuphar*.

NÉOPÈTRE, pierre semblable au silex qu'on trouve par veines dans les montagnes de seconde formation.

NÉPHELINE, minéral composé, d'après l'analyse de Vauquelin, de 46 pour 100 d'alumine, de 46 pour 100 de silice, d'oxyde de fer et de chaux. Il est fusible et se convertit en verre à un feu violent. Il raie le verre et est rayé par lui. On le trouve dans les laves du Vésuve et sur les montagnes de la Sommas.

NÉPHRINE. (Voyez URÉE).

NÉPHRITE. (Voyez JADE).

NÉROLI, huile essentielle de la fleur d'oranger. (Voyez ce mot.

NERPRUN.

Latin, RHAMNUS; — anglais, PURGING BUCKTHORN; — allemand, KREUTZDORN, KREUTZBEERENDOM, GELBE BEERNERANCHE BEERENDON; — espagnol, CAMBROU, NERPRUN; — portugais, ESPINHEIRO ALBAR OU CAIMBRA, NERPRUM; — italien, FUSINO SALVATICO.

Le **nerprun**, *noir-prun* ou *bourg-épine*, est un arbrisseau dont on distingue quinze espèces, appartenant à la *Pentandrie digynie* de Linné. Nous ne parlerons que du *rhamnus catharticus*, qui croît quelquefois à une assez grande hauteur. Son tronc est mince, son bois jaunâtre et ses branches garnies d'épines pointues. Ses feuilles sont vertes, courtes et couvertes de petites aspérités. Ses fleurs sont petites, monopétales, herbeuses et composées de cinq étamines et d'un pistil. Ses fruits sont des baies molles, vertes d'abord, puis noires lorsqu'elles mûrissent, luisantes et remplies d'un suc noir d'une saveur amère. Elles renferment des semences arrondies à enveloppe cartilagineuse.

Ce végétal croît dans les bois et dans les lieux humides. On récolte ses fruits dans le mois d'octobre ; on doit les choisir noirs, luisants et humides ; ils donnent un sirop et un rob colorant appelé *vert de vessie*. Leur suc est amer et forme un purgatif drastique qui fait évacuer les humeurs séreuses.

NEZ-COUPÉ ou *pistache sauvage (staphylo dendron)*, arbuste de la *Pentandrie trigynie* de Linné, dont le bois est faible et rempli de moelle blanche. Ses feuilles, au nombre de cinq ou de sept, sont soutenues par un menu pétiole et sont petites et dentelées. Ses fleurs sont attachées par grappes à des pédicules menus et longs, soutenus par un calice monophylle, découpé en cinq parties. Son fruit forme une baie verdâtre, divisée en deux loges, renfermant des semences couvertes d'une écorce ligneuse, mince, rougeâtre et facile à briser. Leur pulpe est verdâtre, fade et nauséabonde.

Ce végétal croît dans les lieux humides et sa graine donne une huile résolutive.

NHANDIROBA, liane ou plante sarmenteuse de la *Dioécie pentandrie* de Linné, qui croît au Brésil et dont la semence donne une huile qui s'emploie contre les morsures des serpents. Elle est peu connue en Europe.

NICARAGA. (Voyez BOIS DE NICARAGA).

NICKEL, métal blanc, brillant ou rougeâtre, que Hyerne fit le premier connaître sous le nom de *kupfednikel*, en 1694. Cronstedt, en 1751, le nomma *nickel* et Thénard l'admit dans sa cinquième section. Ce corps se rencontre sous quatre états, savoir : le nickel rouge foncé ; le sulfure de nickel, qui contient de l'arsenic, du cobalt, du fer et qui est difficile à réduire : le nickel serré qui est en feuillets d'un jaune pâle, noircissant à l'air et offrant des lames rhomboïdales ; enfin l'oxyde de nickel, qui est efflorescent et colore en vert la prase

Pour réduire la mine de nickel, on la grille et on l'oxyde par le calorique ; puis on la met avec deux ou trois parties de flux noir dans un creuset ; on couvre le tout de muriate de soude et on chauffe violemment.

Le nickel oxydé, le borate de soude et la soude carbonatée fondus forment un verre bleu. Le nickel pur est blanc, argentin, plus dur que le fer et très-malléable à chaud et à froid ; il résiste à l'air

et à l'eau et s'unit avec le fer et avec les acides pour former des sels peu utilisés.

NICOTIANE. (Voyez TABAC).

NICOTINE ou *nicotianine*, substance qui existe dans le tabac et qui lui donne ses propriétés sternutatoires. Elle fut recueillie pour la première fois par Vauquelin en 1809. On la nomme aussi *camphre de tabac.*

NIDS D'ALCIONS.

Anglais, INDIAN BIRDS NESTS ; — allemand, INDIANISCHE VOGELNESTER ; — espagnol, NIDUS DE LA CHINA ; — portugais, NINCHOS DA CHINA ; — italien, NIDI DI TUNCHINO O DI PASSERO ; — hollandais, INDICASCHE VOGELNESTJE.

Les **nids d'alcions** ou *nids de tokins* sont les nids de l'oiseau nommé *salangune*, espèce d'hirondelle habitant les bords de la mer, près de Java. Ils sont composés d'une matière gélatineuse semblable à la colle-forte, et sont nombreux dans les cavernes de Karang-Bolang et à Soulou, dans la province de Baglen, où on les ramasse avec des torches. Les chercheurs de nids les enlèvent dès qu'ils sont achevés; l'hirondelle est alors obligée de recommencer son travail, mais elle ne le fait pas aussi soigneusement; si on le lui prend encore, le troisième nid qu'elle construit est commun et peu apprécié. Les Chinois distinguent les nids blancs et les nids noirs. Ils ont la forme d'un bol et sont petits et aplatis. On les sèche à l'air libre et on les renferme dans des caisses de 30 kilogr., que l'on dirige sur Canton. La première qualité se vend 300 fr. le kilogr., 200 fr. la seconde et 160 la troisième. Ces nids sont très-recherchés par les Chinois gastronomes.

NIDS D'HIRONDELLES. (Voyez HIRONDELLES)

NIDS DE TOKINS. (Voyez NIDS D'ALCIONS).

NIELLE.

Latin, NIGELLA ; — anglais, ROMAN CORIANDER, OR FENNEL ELOWEA SEED ; — allemand, SCHWARZKUMMEL, ROMISCHERKUMMEL ; — espagnol, NEGUILLA, ALPIBRE, AGENUR ; — portugais, ALPIVRE, NIGELLA, AXENUX ; — italien, NIGELLA, PAVERELA, DROGA.

La **nielle**, *cumin noir, cumin faux* ou *nielle romaine*, est une plante de la *Polyandrie tétragynie* de Linné, dont il existe douze espèces cultivées ou sauvages.

La nielle cultivée pousse des tiges grêles et cannelées, longues de 3 à 4 décim. Ses feuilles sont vertes, découpées et menues. Ses fleurs sont grandes, dispersées et composées de cinq pétales disposés en roses, d'un blanc pâle et renfermant plusieurs étamines et quatre pistils. Ses fruits sont membraneux et contiennent des semences anguleuses, noires ou jaunes, aromatiques et piquantes. Ce végétal croît dans les champs de blé.

On cultive aussi une nielle petite dont les fleurs sont bleues et dont les semences sentent le cumin. On la nomme *cumin faux* et *nigella cretica*.

Sa semence est stimulante, sternutatoire, stomachique et rappelle les périodes féminins. Elle entre dans la composition du sirop d'armoise, de l'électuaire des baies de laurier et de l'huile de scorpion.

NIGELLE. (Voyez NIELLE DES CHAMPS).

NIGRICA, argile schisteuse graphique, pierre noire ou crayon de charpentier. (Voyez ARGILE SCHISTEUSE GRAPHIQUE).

NIGRIN, titane oxydé ferrifère.

NIHIL ALBUM, oxyde de zinc obtenu par la combustion de ce métal à l'air libre. (Voyez OXYDE DE ZINC).

NINSI, *sium ninsi* ou *vulgo nisi*, plante commune en Chine et au Japon, où on la nomme *nenzin*, *ninzing* et *ginseng*. On fait usage de sa racine. (Voyez GINSENG).

NITRATES.

NITRATE D'AMMONIAQUE.	NITRATE DE MANGANÈSE.
— D'ARGENT.	— DE MERCURE.
— DE BARYTE.	— DE NICKEL.
— DE BISMUTH.	— D'OR.
— DE CADMIUM.	— DE PALLADIUM.
— DE CHAUX.	— DE PLOMB.
— DE COBALT.	— DE POTASSE.
— DE CUIVRE.	— DE SOUDE.
— DE FER.	— DE STRONTIANE.
— DE GLUCINE.	— DE TITANE.
— DE LITHIUM.	— D'URANE.
— DE MAGNÉSIE.	

Les **nitrates** sont des sels qui résultent de l'union de l'acide

nitrique avec les bases salifiables et qui sont décomposables par l'eau. En les chauffant avec du charbon, il en résulte un carbonate, si l'oxyde a de l'affinité pour l'acide carbonique. D'après M. Thénard, un seul nitrate existe à profusion, quoique disséminé dans la nature; c'est celui de potasse. Il y a au Pérou du nitrate de soude qui peut être ramené à l'état de nitrate de potasse.

Le **nitrate d'ammoniaque** cristallise en prismes à six pans, joints et groupés longitudinalement. Ils sont incolores, âcres, piquants et attirent l'humidité de l'air. On obtient ce nitrate en unissant l'ammoniaque à l'acide nitrique. Il se décompose à un feu violent et s'enflamme s'il est bien préparé.

Le **nitrate d'argent** s'obtient en dissolvant de l'argent en grenaille dans de l'acide nitrique. Il est incolore, amer, caustique et soluble dans l'eau. Ses cristaux sont aplatis et de formes diverses. Il tache la peau en noir et la désorganise. Il sert à préparer le nitrate d'argent fondu qu'on emploie en médecine sous le nom de *pierre infernale;* pour cela, on le fond dans un creuset où il se boursouffle et perd son eau de cristallisation; on le coule alors dans des lingotières où il prend la forme de petits cylindres noirâtres. Exposé à la chaleur, ce corps reprend son premier état métallique.

Le nitrate d'argent s'administre avec succès contre l'hydropisie, l'épilepsie et l'angine de poitrine, à la dose de 1 à 4 milligr., dans de l'eau distillée ou dans des pilules.

Le nitrate d'argent fondu est la pierre infernale des médecins, ou caustique lunaire. (Voyez NITRATE D'ARGENT).

Le **nitrate de baryte** est un sel incolore, âcre, susceptible de cristalliser en octaèdres secs et inaltérables à l'air. On l'obtient en calcinant dans un creuset un mélange de charbon et de sulfate de baryte naturel. C'est un réactif qui fait connaître la présence de l'acide sulfurique et qui détermine la quantité d'acide des sulfates. C'est un violent poison peu utilisé dans l'art médical.

Le **nitrate de bismuth** forme de gros cristaux prismatiques, acides, astringents et caustiques. On l'obtient en traitant le bismuth par l'acide nitrique. L'eau le décompose et donne lieu à un précipité qu'on nommait autrefois *blanc de fer* ou *magistère de bismuth*, et à un nitrate qui reste en dissolution. L'ammoniaque le précipite en blanc, l'acide hydro-sulfurique en noir, l'hydro-

ferro-cyanate ou ferro-cyanure de potassium, en jaune ou en vert, le chromate de potasse en jaune orangé et l'albumine en blanc.

Le **nitrate de cadmium** est incolore et attire l'humidité de l'air; il se présente en prismes ou en aiguilles déliées et radiées. On l'obtient en frottant le cadmium avec l'acide nitrique. On l'administre dans les maladies des yeux.

Le **nitrate de chaux**, *nitre calcaire, nitre à base terreuse* ou *absorbante, phosphore de Baudoin, salpêtre terreux* ou *eau de mer*, se rencontre dans la nature, combiné avec le nitrate de potasse natif. On l'obtient en dissolvant dans l'acide nitrique pur du carbonate de chaux, en filtrant la dissolution et en la faisant évaporer jusqu'à consistance sirupeuse. Il se forme en cristaux ou prismes à six pans, terminés par des pyramides déliées et brillantes. Il est âcre, amer, déliquescent, et très-soluble dans l'eau. Il luit dans l'obscurité lorsqu'il est sec. Baudoin découvrit le premier cette propriété. On l'emploie dans les expériences chimiques et la dessication des gaz humides

Le **nitrate de cobalt** est un sel rouge violet qui donne des cristaux prismatiques, déliquescents et très-solubles dans l'eau. On l'obtient en soumettant le cobalt arsenical à diverses opérations, ou bien en traitant par l'acide nitrique pur le résidu de la calcination de l'oxalate pur de cobalt. Il se dissout dans l'eau en formant une encre sympathique. (Voyez ENCRE DE SYMPATHIE).

Le **nitrate de cuivre** s'obtient par l'union de l'oxyde de cuivre avec l'acide nitrique et se présente sous une couleur bleue en cristaux prismatiques aciculaires. Il est âcre et caustique. Il s'administre avec succès dans les maladies vénériennes qui résistent au traitement mercuriel. Il doit être employé avec ménagement.

Le **nitrate de fer** s'obtient par l'union du fer et de l'acide nitrique; il produit un deuto-nitrate ou un trito-nitrate. Le premier est susceptible de cristalliser. On le fabrique en jetant dans de l'acide nitrique étendu du fer en limaille; le trito-nitrate s'obtient du deutoxyde d'urane phosphaté. Ce produit est acide, rouge et susceptible de cristalliser. Ce sel était autrefois employé dans la teinture martiale alcaline de Sthal, qu'on regardait comme tonique et emménagogue.

Le **nitrate de glucine** s'obtient en traitant la glucine par

l'acide nitrique et en faisant évaporer la dissolution à siccité. Il est astringent, incolore, déliquescent, incristallisable, sucré, très-soluble dans l'eau et il rougit la teinture de tournesol.

Le **nitrate de lithium** se prépare en traitant la lithine par l'acide nitrique. Il est incolore, déliquescent et peut cependant cristalliser en rhombes ou en aiguilles. Sa saveur est fraîche et piquante. Il est peu connu.

Le **nitrate de magnésie** existe dans les eaux de la mer et s'obtient en traitant directement la magnésie carbonatée par l'acide nitrique pur, en saturant, filtrant et faisant évaporer jusqu'à cristallisation. Il se forme en prismes rhomboïdaux ou en petites aiguilles groupées, fort amères. Il est purgatif.

Les **nitrates de mercure** sont les produits des combinaisons de l'acide nitrique avec le mercure. Bergmann s'en occupa le premier et les nomma *nitrates au minimum* ou *nitrates au maximum*. On désigne aujourd'hui les premiers par *proto-nitrates de mercure* et les seconds par *deuto-nitrates de mercure*.

Le **proto-nitrate de mercure** est un sel blanc et âcre qui, mis en contact avec l'eau, se décompose en proto-nitrate insoluble et en proto-nitrate acide qui se dissout. On le préparait autrefois en chauffant le mercure dans l'acide nitrique très-étendu d'eau. Il se présente en cristaux prismatiques à quatre pans qui laissent dans la bouche une saveur métallique désagréable et qui noircissent la peau. Ils sont styptiques, vénéneux et rougissent le tournesol. On les emploie contre la syphilis et les ulcères fougueux. Ils servent à reconnaître la présence de l'ammoniaque dans les acides hydro-chloriques et phosphoriques et dans les phosphates.

Le **deuto-nitrate de mercure** s'obtient en faisant bouillir du mercure avec un excès d'acide nitrique jusqu'à ce que la liqueur ne précipite plus le chlorure de rhodium. On la fait alors évaporer et l'on recueille une masse d'aiguilles blanches ou jaunes, que l'eau chaude décompose. Ce qui reste insoluble se nommait autrefois *turbit nitreux*.—Le proto-nitrate sert à préparer le *mercure soluble d'Hanemann* dont la médecine du Nord fait un grand usage. On l'obtient en versant dans la solution de ce sel de l'ammoniaque qui forme un précipité noir qu'on filtre et qu'on sature.

Le **nitrate de mercure** s'emploie dans l'essai des huiles d'olives, d'après M. Pontet, pharmacien de Marseille, qui le premier a fait connaître sa propriété de concréter cette substance et de ne point attaquer les huiles étrangères. On peut l'obtenir en introduisant dans une fiole six parties de mercure pur et sept parties d'acide nitrique à 38 degrés. On place le mélange sur des cendres chaudes, et après combinaison, 'on conserve le produit dans un vase de verre. Pour faire l'épreuve précitée, on jette une partie de cette solution dans douze d'huile et on agite le tout qu'on laisse ensuite reposer. L'huile d'olive se solidifie et les substances étrangères restent liquides et peuvent s'évaluer. Ce réactif est d'une puissance incontestable.

Le **nitrate de nickel** est un sel vert à cristaux prismatiques à huit pans, retenant beaucoup d'eau de cristallisation. Il est sucre, styptique et l'eau le dissout complètement. (Voyez le *Dictionnaire de Chimie* de Vauquelin).

Le **nitrate d'or** s'obtient en traitant l'oxyde d'or par l'acide nitrique à quarante degrés. Il est brun et dans l'eau il se précipite, si on chauffe la dissolution. L'or est ramené alors à son état métallique.

Le **nitrate de palladium** est peu connu ; il est rouge, soluble et est précipité en vert par le cyano-ferrure de potassium.

Le **nitrate de plomb** s'obtient en délayant de la litharge ou deutoxyde de plomb dans l'acide nitrique; il cristallise par l'évaporation en tétraèdres à sommités tronquées ou en pyramides hexaèdres. Il est vénéneux et s'emploie peu en médecine. On en enduit le chanvre des mèches de l'artillerie.

Le **nitrate de potasse** est blanc, frais, piquant et fond sur les charbons ardents. On le distribue sous le nom de salpêtre. (Voyez SALPÊTRE).

Le **nitrate de soude**, *nitre cubique* ou *salpêtre à base de soude*, n'est connu que depuis que Margraff en a fait l'analyse. (Voyez SALPÊTRE A BASE DE SOUDE et SALPÊTRE DES MERS DU SUD).

Le **nitrate de strontiane** s'obtient comme celui de baryte. Le docteur Hoppe est le premier qui ait parlé de ce sel. Il est incolore, âcre, piquant et susceptible de cristalliser en octaèdres cunéiformes qui s'effleurissent facilement à l'air.

Le **nitrate de titane** est un sel blanc qui rougit la tein-

ture de tournesol et cristallise en prismes rhomboïdaux aplatis ; on l'obtient en traitant l'acide nitrique par l'oxyde de ce métal calciné avec la potasse.

Le **nitrate d'urane** se prépare en unissant directement l'acide nitrique au deutoxyde d'urane, ou bien en l'extrayant de l'urane phosphaté qui existe dans la nature.

NITRE.

Latin, NITRUM ; — anglais, NITRE, SALTPETRE ; — allemand, SALPETER ; — espagnol, SALITRE ;—portugais, SALITRE ; —italien, SALUTRO, NITRO SALMISTRO.

NITRE AMMONIACAL.	NITRE DE HOUSSAGE.
— CALCAIRE.	— INFLAMMABLE.
— CUBIQUE.	— MAGNÉSIEN.
— FIXÉ PAR LE CHARBON.	— DE SOUDE.

NITRE ou *nitrate de potasse*. (Voyez ce mot). Sous cette désignation circulent quelques produits tels que :

Le **nitre ammoniacal** ou *nitrate d'ammoniaque*.

Le **nitre calcaire** ou *nitrate de chaux*.

Le **nitre cubique** ou *nitrate de chaux*.

Le **nitre fixé,** sel fixé par le charbon, résultant de la calcination du nitrate de potasse avec ce corps. C'est un sous-carbonate de potasse. (Voyez ce mot).

Le nitre fixé par le tartre prend aussi le même nom,

Le **nitre de houssage** ou *aphronytrum* est un salpêtre que l'on trouve sur les vieux murs et qu'on appelle aujourd'hui *nitrate de potasse*.

Le **nitre inflammable** ou *nitrate d'ammoniaque*.

Le **nitre magnésien** *ou nitrate de magnésie*.

Le **nitre de soude** ou *nitrate de soude*.

NITREUX. (Voyez ACIDE NITREUX).

NITRIÈRE, lieu où se forme le nitre et d'où on le tire ; il y a des nitrières naturelles et des nitrières artificielles.

NITRIFICATION, opération naturelle par laquelle il se forme des nitrates ou du nitre.

NITRIQUE. (Voyez ACIDE NITRIQUE).

NITRITE, produit inconnu qui se forme quand on met l'acide nitreux en contact avec une base salifiable ; il en résulte alors

un nitrate et un hypo-nitrite. Ce dernier corps offre des caractères analogues à ceux des nitrates ; il s'obtient en faisant bouillir le nitrate de plomb avec du plomb métallique. On recueille alors un sous-hypo-nitrite que l'on ramène à l'état neutre en en précipitant une portion par l'acide sulfurique. Ce corps peut servir à en obtenir plusieurs autres par la double décomposition.

NITROGÈNE, nom donné à l'azote parce qu'il entre dans la composition de l'acide nitrique et des nitrates. (Voyez AZOTE).

NITRO-MURIATIQUE. (Voyez ACIDE HYDRO-CHLORO-NITRIQUE).

NOIR.

Latin, ATRICOLON; — anglais, BLACK OR SABLE; — allemand, KIENRUFS;— espagnol et portugais, NEGRO;— italien, NERO.

NOIR DE FUMÉE.	NOIR VÉGÉTAL.
— D'ESPAGNE	— D'IVOIRE.
— D'ANGLETERRE.	— ANIMAL.
— DE LAMPE.	— D'OS.
— D'ALLEMAGNE.	— DE CERF.
— DE PÊCHE.	— D'IMPRIMEUR.

Le **noir** est, d'après la physique, l'absence rigoureuse des couleurs qui, réunies, forment le blanc ou la nuance de la lumière solaire ; on lui donne cependant improprement le nom de *couleur* et on le mêle aux autres pour obtenir diverses teintes exigées par les arts. Le noir et le blanc donnent un gris brun ou perlé ; le noir et le rouge produisent la couleur marron ; le noir et le bleu donnent une teinte sombre et chatoyante.

La droguerie trafique des divers noirs que nous détaillons ci-dessus.

Le **noir de fumée** provient de la combustion de résidus résineux qu'on fait brûler dans des marmites placées dans un bâtiment carré hermétiquement fermé et tapissé de toile ou de peaux de mouton. Ces cloisons se couvrent de l'épaisse fumée qui se dégage, et on les détache pour les secouer dans des vases destinés à contenir le produit que l'on presse fortement. On le loge ordinairement en futailles de bois de pin qui peuvent contenir 100 à 120 kilogr. Il se fabrique dans les départements des Landes et du

Gers. On doit le choisir léger, doux, gras au toucher et exempt de corps étrangers.

Le **noir de fumée d'Espagne et du Portugal**, ainsi que celui du département de Lot-et-Garonne, se fabrique avec des débris de liége calcinés à vase clos. Ces produits, quoique un peu gris, sont d'un bon emploi, et en les mêlant à l'huile, ils foisonnent et donnent une belle peinture.

Le **noir de fumée anglais** se fabrique à Newcastle-upon-Tyne, en calcinant les houilles dont on forme le coke ; elles donnent d'abord ce produit, puis le goudron de houille, nommé *coaltar*. Cette opération se fait sous des hangars où sont établis des fourneaux à larges chapiteaux avec deux tuyaux de 2 mètres environ de diamètre posés horizontalement. Lorsqu'on les croit suffisamment garnis de noir de fumée, un ouvrier s'y introduit et les balaie avec soin. Le noir ramassé près du foyer est lourd et celui qu'on trouve à l'extrémité des tuyaux est bien plus léger.

Ce corps est noir, doux et gras au toucher. Nous en recevons considérablement en sacs de toile de 50 kilogr. ou en petits barils d'un kilogr. d'une légèreté extraordinaire.

Le **noir de lampe** est l'un des plus estimés. On l'obtient en recueillant la fumée des huiles que l'on brûle. A cet effet, on emploie les huiles grasses et impures ou bien les mauvaises graisses.

Le **noir d'Allemagne** est un noir préparé pour les imprimeurs. Mayence, Francfort et Strasbourg ont été les premières villes qui en aient fourni. Paris et Lyon en fabriquent aujourd'hui. Il se fait avec de la lie de vin calcinée, lavée et broyée avec des os de l'ivoire ou des noyaux de pêche. On le distribue en poudre ou en pains arrondis. On doit préférer le plus noir, le plus fin et le plus doux au toucher.

Le **noir de pêche** se prépare en calcinant dans des vases clos les noyaux de ce fruit que l'on pulvérise ensuite. C'est un des plus beaux noirs que l'on connaisse; il est très-rare.

Le **noir végétal** est un charbon de bois calciné et broyé à l'eau en poudre impalpable. Il est un peu bleuâtre. On le réserve à la fabrication des papiers peints, des peintures à la détrempe et à la décoloration des sucres. On préfère celui des racines de bruyères.

Le **noir d'ivoire** s'obtient en calcinant à vase clos des ro-

gnures de dents d'éléphants. On lui substitue le noir d'os ou le noir animal. Celui des pieds de mouton s'en rapproche beaucoup.

Le **noir animal** se prépare en calcinant à vase clos des os et des parties animales. Sa couleur dépend du feu auquel on l'a soumis.

On l'emploie dans la peinture à l'eau et à l'huile, dans la fabrication des papiers peints, pour les cirages et pour la décoloration des liquides, tels que le sucre fondu, le vinaigre et les spiritueux. On doit préférer le plus noir et le plus doux au toucher.

Le **noir de cerf** s'obtient en calcinant les cornes de cet animal à vase clos et en les broyant ensuite à l'eau. Sa couleur est plus belle que celle du noir animal et il sert aux mêmes usages.

Noir d'imprimeur. (Voyez NOIR D'ALLEMAGNE).

NOIRPRUN. (Voyez NERPRUN).

NOISETTES.

Latin, CORYLUS AVELLANA, NUX AVELLANA; — anglais, HAZEL NUTS, SMALLNUTS; — allemand, HASELNÜSSE; — espagnol, AVELLANAS; — portugais, AVELLAAS; — italien, NOCCINOLE, MOCELLE, AVELLANE.

NOISETTES LA CADIÈRE.	NOISETTES AVELINES.
— FRANCHES.	— SAUVAGES.

Les **noisettes** ou *avelines* sont les fruits du noisetier ou coudrier, arbrisseau de la *Monoécie polyandrie* de Linné. Il pousse des tiges longues, pliantes, sans nœuds et couvertes d'une écorce mince; son bois est tendre et blanc; ses feuilles sont larges, dentelées, pointues, vertes en dessus et blanchâtres en dessous; ses fleurs forment de petits chatons à pétales jaunâtres et écailleux; ses fruits se nomment *noisettes* lorsqu'ils sont ronds et *avelines* lorsqu'ils sont allongés; ils sont enveloppés d'un péricarpe membraneux ou *frange* qui en couvre un second dur, ligneux, blanchâtre ou rougeâtre; il renferme une amande ronde, rougeâtre en dessus, blanche intérieurement et d'un excellent goût. Son écorce est amère et s'emploie comme tonique et fébrifuge.

Le commerce distingue quatre espèces de noisettes.

Les **noisettes la cadière**, les plus grosses que l'on connaisse, sont rondes, à coque épaisse, dure et d'une couleur brune rougeâtre. Leur amande est d'un blanc jaunâtre, douce et très-

agréable. On doit les choisir récentes et pesantes. Elles nous arrivent ordinairement de Toulon où elles abondent, et sont connues en médecine comme pectorales, nourrissantes et astringentes. Les confiseurs en font d'excellentes dragées.

Les **noisettes franches** sont fournies par les neuf départements renfermés dans l'ancienne province du Languedoc. Leur coque est rougeâtre et unie. On doit les choisir récentes, bien pleines, douces et agréables.

Les **noisettes avelines** sont oblongues, demi-rondes et renferment une amande dure et moins onctueuse que les précédentes. La couleur de leur coque est moins foncée. On doit préférer les plus récentes.

Les **noisettes sauvages** se distinguent par leur petitesse et sont rondes ou longues. Leur couleur extérieure est rouge clair. Leur amande est coriace, boiseuse et peu onctueuse. Elles remplacent au besoin les autres espèces. Le Languedoc et le Piémont en fournissent beaucoup.

On retire des noisettes une huile fixe par expression qui peut remplacer celle d'amandes douces. Ses qualités inodores lui valent une préférence marquée chez les parfumeurs.

Ces fruits circulent en sacs simples ou en barils; on accorde la tare réelle pour ces derniers seulement.

NOIX.

Latin, NUX; — anglais, WALLNUTS; — allemand, WALLNUSS; — espagnol, NUEZ, — portugais, NOZ; — italien, NOCE, NOCI.

NOIX D'ACAJOU.
— DE BANCOUL.
— D'ARÈQUE.
— DES BARBADES.
— DE BEN.
— DU BENGALE.
— DE CHÊNE.
— DE COCO.
— DE COURBARIL.
— DE CYPRÈS.
— DE GALLE.
— DE GIROFLE.

NOIX GRECQUE.
— D'IGASSUR.
— DE MAOAGASCAR.
— DES MOLUQUES.
— MUSCADE.
— DU NOYER.
— DU PISTACHIER.
— DE SASSAFRAS.
— DE St-IGNACE.
— DE TERRE.
— DE TOULOUCANNA.
— VOMIQUE.

Les **noix** sont les fruits de divers végétaux, tels que le noyer, le chêne, le muscadier, etc.

La **noix d'acajou** ou *anacarde antarctique* est le fruit de l'arbre de ce nom. (Voyez ANACARDES OCCIDENTALES).

La **noix de Bancoul** est le fruit d'un arbre qui croît à Ceylan et à l'île Bourbon, qui fait partie de la *Monoécie monadelphie* de Linné et que Persoon nomme *aleurites ambineux*. (V. BANCOUL).

Noix d'arèque. (Voyez AREC).

La **noix des Barbades** est le fruit du *jatropha curcas* de Linné. Il est très-purgatif. (Voyez PIGNON D'INDE).

La **noix de ben** est le fruit du moringa qui croît en Afrique et dans les Indes-Orientales. Il est oblong, triangulaire et donne une huile inodore qui ne se fige et ne rancit jamais. Les parfumeurs et les horlogers la recherchent. (Voyez BEN).

Noix du Bengale. (Voyez MIROBOLANS CITRINS).

Les **noix de chêne** sont les fruits que produit l'arbre de même nom. (Voyez NOIX DE GALLES).

Les **noix de coco** sont les fruits du cocotier. (V. ce mot).

Noix de courbaril. (Voyez ce mot).

Les **noix de cyprès** sont des têtes arrondies, sèches, grises, crevassées et contenant des semences aplaties, anguleuses, rousses, moelleuses et astringentes. L'arbre qui les fournit est le *cupressus semper virens* de la *Monoécie monadelphie* de Linné.

Noix de galle.

Latin, GALLA TINCTORIA; — anglais, GALLS, GALL-NUTZ, GAULS, GAUL-NUTS, VAK APPELS, VAK BALLS; — allemand, GALLAPFEL, GALLEN; — espagnol, AGALLAS; — portugais, GALHAS, BUGALHAS, NOZE DE GALHAS; — italien, GALLE, NOCI DI GALLA, GALLUZZE, GALOZZE; — hollandais, GAL NOOTEN; — danois, GALDŒBLER; — suédois, GALLAPPHEN; — polonais, GALAS; — russe, TSCHERNILNÜE-ORESCHKI.

NOIX DE GALLE D'ALEP, NOIRES.
— — D'ALEP, VERTES.
— — D'ALEP, EN SORTE.
— — D'ALEP, BLANCHES.
— — DE SMYRNE, NOIRES.

NOIX DE GALLE DE SMYRNE, VERTES.
— — DE SMYRNE, EN SORTE.
— — DE SMYRNE, BLANCHES.
— — DE MORÉE.
— — MARMORINES.
— — D'ISTRIE.
— — LÉGÈRES DE FRANCE, PETITES.
— — LÉGÈRES, GROSSES.

Les **noix de galle** sont des excrétions végétales produites sur les pétioles et les feuilles des chênes par la piqûre d'un insecte nommé *cynips gallæ tinctoria*. Il détermine une protubérance d'abord allongée, puis ronde et qui se gonfle par l'affluence du suc végétal qui s'y porte avec abondance. Le cynips demeure enveloppé de ce produit où il fait ses œufs qui donnent naissance à des larves qui s'en nourrissent et finissent par se transformer en nymphes quand arrivent les chaleurs. Elles se font jour en perçant la noix et conquièrent leur liberté.

Les noix de galle sont une production très-utile pour la teinture. Il s'en fait un commerce immense.

La **noix de galle d'Alep**, qui est la plus estimée, est produite par un petit chêne abondant dans l'Asie-Mineure, surtout près d'Alep, et que les botanistes nomment *quercus infectoria*. Elle est ronde, petite, épineuse, lourde, noire ou gris foncé et couverte d'une efflorescence blanchâtre. Sa cassure est jaune, compacte, résineuse et brillante, surtout à son centre, où l'on trouve la cellule de l'insecte qui contribue à la former et qui est entourée d'un cercle rougeâtre et brillant.

On repoussera les noix qui ne présenteront pas les caractères plus haut décrits. Elles arrivent à Marseille en balles de crin de 200 à 250 kilogr., pour lesquelles on n'accorde point de tare.

Les **noix de galle d'Alep, vertes,** sont produites par le chêne dont nous venons de parler, mais elles y séjournent davantage. Leur couleur est un peu altérée et leur volume un peu plus augmenté. Elles sont moins épineuses et moins estimées pour leur principe colorant.

Les **noix de galle d'Alep, en sorte,** produites par le même végétal, sont celles qu'on ne recueille que fort tard. Elles sont grosses, blanches, vertes, épineuses, lourdes et de cassure

peu résineuse. On doit préférer les plus foncées, les plus petites et les plus plombantes.

Les **noix de galle d'Alep, blanches,** sont encore récoltées après les précédentes ou proviennent de leur rebut. On les choisit de même.

Les **noix de galle de Smyrne,** quoique produites par le même chêne que celles d'Alep, leur sont inférieures en qualité et se divisent comme elles en noires, vertes, en sorte et blanches. Ces espèces diffèrent par leur couleur et suivent pour les emballages et les tares l'usage d'Alep.

Les **noix de galle de Morée,** récoltées sur le même arbre que les précédentes, sont plus petites, moins noires, moins épineuses, creuses, légères, brunes, rougeâtres, bariolées et peu estimées. On en fait quelquefois passer avec celles d'Alep et de Smyrne, quoique valant 25 pour 100 de moins.

Elles arrivent à Marseille en sacs de toile légère de 75 kilogr., pour lesquels on n'accorde point de tare.

Les **noix de galle marmorines** nous arrivent du Levant par Marseille. Elles sont petites, rondes, allongées, d'un gris de fer, unies ou hérissées d'aspérités. Leur cassure est jaune, rouilleuse et leur centre porte l'apparence d'un germe.

Elles sont logées en balles de crin de 100 à 150 kilogr., pour lesquelles on n'accorde point de tare.

Les **noix de galle d'Istrie** sont petites, légères, jaune pâle, rouges ou brunes, lisses et couvertes de rides profondes et multipliées. Elles sont friables et leur intérieur est jaunâtre ou brun. A leur centre, on aperçoit la cellule de l'insecte qui les a habitées. On doit préférer les plus petites, les plus plombantes et les plus jaunes.

Elles arrivent en sacs de toile légère de 75 kilogr., pour lesquels on n'accorde point de tare.

Les **noix de galle de France,** *noix de galle de pays* ou *galles légères*, sont fournies par le chêne tauzin *(quercus tozœ)* de Bosc. Il est très-abondant dans les départements du Lot-et-Garonne, du Gers et de la Gironde, qui en fournissent d'immenses quantités. Elles sont rondes, unies, jaune pâle, brunes ou noires; elles sont généralement percées de trous, quelquefois difformes, très-légères et d'une texture fine; elles se brisent facilement. Leur in-

térieur est jaune foncé et spongieux; leur centre présente une cellule fort grande.

Cette espèce est recherchée pour préparer ou engaller les objets destinés à la teinture. On l'expédie en sacs divers pour lesquels on n'accorde point de tare.

La Turquie, la Sardaigne, la Toscane et les deux Siciles en fournissent jusqu'à 400,000 kilogr. par an, et les trois départements plus haut désignés en donnent de 40 à 50,000 kilogr., année courante.

Les **noix de galle légères de France, grosses,** sont les boules ou pommes du chêne tauzin, nommées dans la Gascogne *cocuroles*. Leur volume est double de celles que nous venons de décrire; leur forme est arrondie et pointue, et elles portent une couronne formée de proéminences saillantes et brunes. Leur intérieur est spongieux et clair. Elles sont très-légères et de valeur presque nulle, car elle ne dépasse pas 10 à 12 francs les 50 kil.

Les **noix de girofle** sont les fruits d'un arbre connu dans l'île Saint-Laurent et à Madagascar. (Voyez RAVENSARA).

Noix grecques. (Voyez AMANDES).

— **d'Igassur.** (Voyez NOIX DE St-IGNACE).

— **de Madagascar.** (Voyez RAVENSARA).

— **des Moluques** ou *noix de Bancoul.* (V. ce mot).

— **muscades.** (Voyez ce mot).

Noix du noyer.

Latin, JUGLAUDIS NUCES; — anglais, WUALMUTS; — allemand, WALNUSS; — espagnol, NUEZ NUECES; — portugais, NOZES, NOZ; — italien, NOCE NOCI; — danois, VALNŒDDER; — suédois, VALNŒTTER; — polonais, ORZECHY-WLOSKIE; — russe, GAEZKIŬ ARECHI.

NOIX ANGULEUSES.	NOIX DE MÉSANGE.
— A BIJOUX.	— TENDRES.
— DURES.	— ROYALES.
— FÉROCES.	— PACANES.
— DE JAUGE.	

Les **noix** proprement dites sont les fruits du noyer, arbre de la *Monoécie polyandrie* de Linné, dont il existe six espèces dis-

tinctes. Nous nous occuperons de celui qui est nommé *juglans régia*.

Ce végétal, originaire de la Perse, est cultivé en Europe depuis des temps très-reculés, d'après les historiens grecs et romains. Son nom lui vient du mot latin *nocere* ou *nuire*, à cause des migraines qu'excite son ombrage. Il s'élève très-haut; son tronc devient très-gros et sa tête se garnit de rameaux considérables. Ses racines sont longues, fortes, peu fibreuses et accompagnées d'un pivot. Son écorce est d'un vert brun, blanchâtre ou cendrée, suivant son âge ; elle se maintient unie jusqu'à vingt-cinq ou trente ans, puis elle contracte des gerçures qui ternissent sa couleur. Ses feuilles sont grandes, larges, nerveuses, vertes, odorantes et astringentes. Ses chatons sont longs, pendants, jaunâtres et composés de pétales rangés par écailles le long d'un pédicule ; ils sont en dessous couverts d'étamines sessiles, si petites qu'on les distingue à peine. Ses fruits naissent éloignés, et de leur naissance à leur maturité, ils jouissent de diverses dénominations.

Le fruit qui commence à se nouer se nomme *noix verte* ; les rudiments de la semence ne sont pas alors développés et il présente un tissu tendre et spongieux où tout est confondu et forme un seul corps avec le brou, la coque et l'amande. Il est mou, aqueux, acerbe, amer et on le cueille pour le confire au sucre, à l'eau-de-vie et pour faire l'eau de noix.

Le fruit resté sur l'arbre grossit ; toutes ses parties se développent et prennent de la consistance ; l'amande se partage en quatre lobes et devient blanche et aqueuse ; ses zestes et sa pellicule acquièrent de la ténacité et n'y adhèrent que très-faiblement ; la boîte qui la renferme devient résistante et la partie verte qui recouvre le fruit paraît ferme, vireuse et astringente. La noix prend ici le nom de *cerneau* et se mange avec du sel ou du verjus, fendue en deux.

Son dernier état est celui de sa parfaite maturité. Son amande est ferme, divisée en quatre parties separées par une membrane coriace. La première enveloppe se fendille, la seconde est ligneuse et dure. On abat alors les noix avec de grandes gaules et on leur enlève leur brou ; puis on les expose au soleil pour les faire sécher. Cette récolte a lieu en septembre et en octobre dans les départements de la Gironde, de la Dordogne, de la Charente et de la Cha-

rente-Inférieure. Le Dauphiné et la Suisse en produisent aussi d'excellentes qualités.

Toutes les parties du noyer sont utilisées dans l'économie domestique, dans la thérapeutique ou dans les arts. (Voyez BOIS DE NOYER). Ses feuilles et ses chatons sont astringents et se prennent en décoction. Sa seconde écorce, séchée et réduite en poudre, arrête les vomissements à la dose de 1 à 4 gr. Son fruit donne à froid une huile bonne à manger et se sert sur les tables. Son brou est astringent et donne avec le sulfate de fer une bonne encre; desséche et réduit en poudre fine, il détruit la vermine de la tête. La racine du noyer fournit un suc qui apaise les douleurs de la goutte par frictions. Les confiseurs tirent grand parti des noix vertes.

Le fruit du noyer, comme aliment, est l'objet d'un commerce assez étendu ; nous allons en distinguer les diverses espèces.

La **noix anguleuse** ou *noix à coque dure* est très-ligneuse. Son amande est douce et fournit beaucoup d'huile qui, à froid, se mange comme celle d'olive. On doit la choisir blanche et aussi peu dure que possible.

La **noix à bijoux** ou *royale* est grosse et contient une amande froncée et maigre qui offre peu d'attrait. Elle fournit peu d'huile, et comme elle est assez rare, on en fait des cassolettes pour contenir les bijoux ou les gants. Grenoble et Paris en utilisent beaucoup pour ces emplois. On doit préférer les plus consistantes et les plus blanches.

Noix dure. (Voyez NOIX ANGULEUSE).

La **noix féroce** est très-petite, dure, ronde et propre à faire de l'huile ; on l'écrase alors avec sa coque. Son huile à froid est douce et se mange en remplacement de celle d'olive. On doit préférer la plus blanche et la plus récente, car en vieillissant elle devient caustique.

La **noix de jauge** est une variété de noix à bijoux de forte dimension qui sert au même usage. On en tire de l'huile peu estimée. On devra préférer les plus récentes et les plus blanches.

Noix de mésange. (Voyez NOIX A COQUE TENDRE).

Noix royale. (Voyez NOIX DE JAUGE *ou* A BIJOUX).

La **noix pacane** est le fruit du pacanier, espèce de noyer qui croît à la Louisiane. Elle a une forme ovale et pointue. Son amande est petite et douce. On en apporte peu en Europe.

La **noix à coque tendre** ou *mésange* est la plus répandue dans le commerce. Elle doit céder à la vive pression du pouce et présenter une amande couverte d'une pellicule blanche ou jaune paille. Sa chair doit être blanche, douce et agréable. Sa coque doit être pâle, qualité recherchée par les Anglais.

On blanchit artificiellement ces noix en les exposant à la vapeur du soufre ou du chlore. On en tire une excellente huile à froid, et à chaud une huile recherchée pour les peintures.

Les noix en général se vendent au nombre au détail, et par hectolitre en gros. Elles n'ont point d'emballage fixe ; les plus usités sont des barils de minot, conditionnés soigneusement.

Noix de pistachier. (Voyez PISTACHES).

Noix de sassafras. (Voyez MUSCADES DE SASSAFRAS).

Noix de St-Ignace.

Latin, NUX IGNATIA ; — anglais, IGNATIUS BEANS, JESUITS BEANS ; — allemand, IGNATIUS BOHNEN ; — espagnol, PEPITAS O NABAS DE SAN IGNACIO ; — portugais, FAVAS DE SAN IGNACIO OU DE MANILHA ; — italien, FAVAS DE SANTO IGNACIO.

Les **noix de St-Ignace**, *fèves de St.-Ignace* ou *noix igasur des Philippines*, sont les fruits d'un arbuste nommé par Linné *ignatia amara* et admis dans sa *Pentandrie monogynie*.

En 1700, les pères jésuites portugais firent connaître ces noix à leur retour des îles Philippines. La plante ou l'arbuste qui les produit se trouve abondamment dans l'île de Luzone où on le nomme *cantalongay* et *cantara*. Il est grimpant et monte très-haut. Son tronc est poreux, lisse, couvert d'une écorce épaisse, rude et cendrée. Ses feuilles sont grandes, amères et garnies de nervures ; ses fleurs ressemblent à celles du grenadier ; il leur succède des fruits énormes, de 2 à 3 décim. de diamètre, couverts d'une peau mince, luisante, lisse et verte. Au-dessous est une enveloppe dure comme la pierre ; l'intérieur du fruit est garni d'une substance molle, jaune et amère, enveloppant vingt à vingt-cinq noyaux très-durs. Ces derniers sont arrondis, convexes d'un côté, anguleux et à trois ou quatre faces de l'autre ; ils présentent une cicatrice à l'une de leurs extrémités. Ils sont d'un gris brun à l'extérieur et plus clair à l'intérieur. Leur substance est cornée, demi-transpa-

rente et très-amère. Ils sont inodores et couverts d'une efflorescence grisâtre qu'on enlève en les râclant légèrement.

On les recommanda d'abord comme une panacée ; on les donnait en poudre pour combattre les fièvres intermittentes rebelles ; mais les accidents qu'elles déterminent dans le système nerveux les ont fait rayer des formulaires ; on les administrait à la dose de 25 centigr. en poudre et de 1 gr. en infusion. Elles ont les propriétés des noix vomiques et produisent comme elles la strychimie (voyez ce mot), précipitées par la potasse et l'acide igazurique. (Voyez ces mots).

Noix de terre. (Voyez ARACHIDES),

Noix de touloucanna. (Voyez ARACHIDES).

Noix vomique.

Latin, NUX VOMICA ; — anglais, POISON NUTS, NUX VOMICA, EMETIC MUT ; — allemand, KRAHENAUGEN ; — espagnol, MATAPERROS, MATACAN, NUEZ VOMICA ; — portugais, NOZ VOMICA, CANIRAO, CANIROES ; — italien, NOCI VOMICHE ; — danois, KRANTS OÏNE, BRŒKNŒDDER ; — suédois, RŒSKAKA : — hollandais, BRAAKNOOTEN ; — russe, ZŪLIBUCHŪ.

NOIX VOMIQUE PLATE. NOIX VOMIQUE BOMBÉE.

La **noix vomique** est le fruit du vomiquier, nommé par Linné *strychnos nux vomica* et admis dans sa *Pentandrie monogynie.* Cet arbre est abondant dans les îles de l'archipel indien, à Coromandel et en Cochinchine. Ses tiges sont faibles, ses feuilles ovales et à cinq nervures. Ses fruits, de la grosseur d'une orange et couverts d'une écorce lisse, jaune et dure, sont pleins d'une pulpe qui enveloppe des semences rondes, plates, grises et veloutées, d'une substance cornée et d'une couleur grise ; ils sont inodores, amers et âcres. Ces noix sont convexes d'un côté et concaves de l'autre; leur intérieur est corné, d'un blanc sale, demi-transparent et quelquefois noirâtre et opaque.

Ce fruit est émétique, emménagogue et anthelmintique. On s'en sert dans les fièvres intermittentes, dans les dysenteries, dans la cardialgie et contre le ténia. C'est un poison pour les quadrupèdes, les oiseaux, les souris et les rats.

Ces noix nous parviennent en sacs de toile de 50 à 60 kilogr., pour lesquels on accorde 1 kilogr. de tare.

La **noix vomique bombée**, ainsi nommée à cause de sa forme, est d'une consistance cornée comme la précédente et d'une couleur grise plus foncée. Son emploi est le même en médecine. C'est un poison pour les quadrupèdes. Elle nous arrive de l'Inde en très-petites quantités.

NOMBRIL DE VÉNUS *(umbilicus veneris)*, plante de la *Décandrie pentagynie* de Linné, qui pousse dès sa racine des feuilles rondes, grasses, pleines de suc, tendres, creuses, muqueuses et fades. Elles sont supportées par de longs pétioles et il s'élève d'entr'elles une tige de 15 centim., divisée en plusieurs rameaux, revêtus de petites fleurs formées en cloches blanches, purpurines et découpées ; leur pistil devient un fruit membraneux, renfermant des semences menues. Sa racine est tubéreuse, charnue et fibreuse.

Ce végétal conserve ses feuilles l'hiver ; il croît dans les lieux pierreux et chauds et contre les murailles. Il est rafraîchissant, détersif et résolutif. On s'en sert dans les maladies inflammatoires, en boisson, en lavement et en cataplasme.

NOPAL. (Voyez FIGUIER D'INDE).

NOSTOC, *trémelle*, *usnée* ou *bissus* *(nostoc paracela)*, espèce de lichen de la *Cryptogamie des algues* de Linné. Il est membraneux, doux au toucher, filamenteux, rouilleux quand il est sec et vert pâle lorsqu'il est mouillé. On le rencontre sur les chemins et dans les prés, entre l'équinoxe du printemps et celui d'automne. Il contient beaucoup de mucilage, qu'il rend quand on le fait bouillir dans l'eau et dont on peut obtenir une gélatine. On s'en sert en remplacement de celui d'Islande. Il est émollient et s'emploie contre la toux et les faiblesses de poitrine.

NOUASSE, muscade sauvage. (Voyez ce mot).

NOUGAT, résidu des graines ou des amandes dont on a extrait l'huile. Sous ce nom circulent aussi des gâteaux qui se fabriquent dans quelques départements, tels que ceux de la Drôme, de Vaucluse et du Var. Ils ont beaucoup d'amateurs à Paris et dans les localités où on les fabrique. Ils se composent d'amandes et de miel aromatisés, d'une couleur blanche et rose. Les qualités supérieures se nomment *tourons*.

NOYAUX D'OLIVES. (Voyez OLIVES).

NOYER. (Voyez BOIS DE NOYER).

NUCULES. (Voyez NOYAUX).

NUMMULAIRE, *herbe aux écus* ou *lysimachia nummularia*, plante dont la racine est traçante, menue et fibreuse. Elle pousse des tiges longues, grêles, anguleuses et rampantes. Ses feuilles sont opposées, arrondies, crépées, d'un vert jaunâtre, acides et astringentes ; de leurs aisselles sortent des fleurs jaunes formées en rosette d'une seule pièce, pointues et attachées à des pédicules courts. Il leur succède de petits fruits sphériques contenant des semences menues et peu visibles.

Ce végétal se plaît dans les lieux humides ; celui qui vient dans les jardins est beaucoup plus grand. Il est vulnéraire et astringent.

NYCTAGE DES JARDINS, *belle de nuit* ou *merveille du Pérou*, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, nommée par lui *mirabilis jalapa*. Elle est originaire du Pérou et se cultive avec succès en Europe ; elle y est annuelle. Sa racine est pivotante, grosse, charnue, noire extérieurement et blanche à l'intérieur. Sa tige s'élève à 1 m. environ. Elle est noueuse, ferme et garnie de feuilles opposées, entières, glabres et glutineuses. Ses fleurs sont disposées au sommet des branches en forme de cloches ; elles sont rouges, jaunes, blanches ou panachées. Son fruit est une petite gousse qui renferme les graines.

Ce végétal est nommé *belle de nuit* parce que sa fleur ne s'épanouit qu'au coucher du soleil. Sa racine est âcre, nauséabonde et purgative.

NYMPHŒA. (Voyez NÉNUPHAR).

O

OBÉLIE SYPHILITIQUE. (Voyez CARDINALE BLEUE).

OBIER, *rose de guèdre*, *sureau aquatique* ou *opulus viburnum foliis lobatis*. (Voyez SUREAU AQUATIQUE).

OCA ou *cavi*, racine dont les Indiens se nourrissent dans certaines contrées où le maïs ne vient pas. Elle est grosse, douce et agréable. On la mange crue, cuite ou séchée au soleil.

OCOÇOL. (Voyez LIQUIDAMBARD).

OCOSOLT. (Voyez LIQUIDAMBARD).

OCRE.

Latin, OCHRA ; — anglais, OCHRE; — allemand, OKER ; — espagnol, OCRE ; — portugais, OCRA, OCHRE ; — italien, OCRA, OCRIA ; — hollandais, OKER; — danois, OCKER, OCHER; — suédois, OCKRA, OCHRA ; — polonais, OCHRE ; — russe, WOCRA.

OCRE DE RUE.	OCRE ROUGE.
— BRUNE.	— DE CUIVRE.
— JAUNE.	— DE ZINC.

Les **ocres** ou *ochres* sont des argiles mêlées d'oxyde de fer en différentes proportions. Le Berry, la Normandie et la Guienne en possèdent des quantités immenses jaunes, et la Picardie en a de brunes. Ces corps sont d'un emploi journalier en peinture, et il s'en fait un grand commerce.

L'ocre de Rue ou *ocre brune* est une argile colorée par les eaux ferrugineuses qui y séjournent. On en rencontre beaucoup dans certains marais du département de la Somme, près de Rue. Sa couleur est rouilleuse et très-rembrunie. Elle circule en morceaux informes, renfermés dans des futailles de 2 à 300 kilogr., pour lesquelles on n'accorde point de tare.

Ocre brune. (Voyez OCRE DE RUE).

L'ocre jaune est celle qui s'emploie le plus en peinture. Les premières qualités s'exploitent dans le département de la Loire-Inférieure dont Nantes est l'entrepôt. On la distingue par *vieille* et *nouvelle mine*. On doit préférer la vieille, dont la couleur est plus belle, plus grasse et plus avantageuse ; la nouvelle est sèche, moins jaune, douce au toucher et non graveleuse, ce qui est un grand défaut pour ce corps.

Bordeaux possède dans ses environs une mine d'ocre jaune qui peut prendre place après la mine nantaise; elle est sèche et sa couleur est à peu près la même. L'ocre du Berry peut aller de pair avec celle de la Gironde. La Touraine possède aussi quelques mines sèches d'une belle couleur et plus ou moins graveleuses.

Les ocres en pierres ou en poudre circulent en futailles de 300

à 350 kilogr., et se vendent à la barrique ou au poids net avec 10 pour 100 de tare pour la barrique.

Pour éprouver cette substance, on en prend une pincée et on en frotte un morceau de papier; l'ocre qui s'y attache le plus est la meilleure.

L'ocre rouge n'arrive à cette couleur que par l'action d'un feu violent auquel on soumet l'ocre jaune avant de la pulvériser. Elle possède d'ailleurs les qualités de la substance d'origine.

Les mines d'ocre s'exploitent comme les mines de houille.

L'ocre de cuivre est une terre argileuse mélangée d'oxyde et de carbonate de cuivre qui lui donnent une couleur verte qui la fait nommer *terre de montagne, terre verte, terre de Vérone* ou *ocre verte.* La cendre bleue des montagnes est aussi une ocre de cuivre.

L'ocre de zinc est une argile dure de couleur variée, unie à l'oxyde de zinc. On la trouve dans les mines de plomb et principalement dans celles de Pompean en Bretagne, et dans les mines de cuivre de Saint-Bel, dans le Lyonnais.

OCYPODES, *crabes de terre* ou *tourlouroux*, crabes qui existent aux Antilles et dont on distingue plusieurs espèces rouges ou blanches. On les rencontre sur les bords de la mer et dans les forêts qui en sont éloignées. Ils courent avec une telle vélocité qu'un homme a peine à les atteindre. Les nègres les recherchent beaucoup à cause de leur chair qui est bonne à manger. On en retire une huile excellente pour les douleurs et pour les coliques.

ŒIL.

Latin, OCULUS; — anglais, EYE; — espagnol, OJO.

ŒIL DE BŒUF.	ŒIL DU MONDE.
— DE BOUC.	— DE PERDRIX.
— DE BOURRIQUE.	— DE POISSON.
— DE CHAT.	— DE VACHE.

L'œil est l'organe de la vue; ce mot est appliqué à diverses fleurs ou substances.

L'œil de bœuf ou *œil de bouc* est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décim., grêles et garnies d'un duvet blanchâtre Ses feuilles sont

découpées jusqu'au pétiole, velues et dentelées; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont radiées, grandes et jaunes; ses semences sont menues et anguleuses; sa racine est dure et ligneuse.

Ce végétal, qui croît dans les champs et sur le bord des chemins, est détersif et vulnéraire.

On donne aussi ce nom à une variété de pierre labrador à reflets brunâtres.

Œil de bouc. (Voyez ŒIL DE BŒUF).

L'**œil de bourrique** ou *de mulet* est la graine du pois à gratter. On lui attribue la vertu sympathique de calmer les douleurs hémorrhoidales.

L'**œil de chat** ou *pois nu* est la graine du *guilandina bonduc*, arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît dans les Amériques. Elle a 1 décim. de diamètre et est orbiculaire, aplatie, dure, lisse, luisante et cendrée; elle naît dans une gousse rougeâtre, entourée d'épines longues et piquantes, et qui en contient deux; elle renferme une amande blanchâtre, émulsive et peu agréable; sa gousse est soutenue par un pédicule rougeâtre. Les Indiens mangent ce fruit qui est astringent.

Sous le même nom ou sous celui de *pierre chatoyante*, on désigne un minéral luisant, transparent, imitant l'opale et formé de couches sphériques, qui se trouve à Ceylan et dans le Malabar. C'est un quartz-résinite chatoyant dont la joaillerie tire parti.

L'**œil du monde** est un quartz-résinite hydrophane; cette substance terreuse est blanche, jaunâtré ou rougeâtre, demi-transparente et très-adhérente à la langue.

L'**œil de perdrix** est la fleur du myosotis, plante aquatique.

Sous ce nom, on désigne la pierre meulière des carrières de Dame et les morceaux de laves qui contiennent des amphigènes altérés devenus blancs et friables.

L'**œil de poisson** ou *pierre de lune* est un feld-spath annulaire présentant un fond blanchâtre avec des reflets nacrés et bleu céleste.

L'**œil de vache** est la fleur de quelques espèces de camomille, telles que l'*anthemis arvensis* et l'*anthemis cotula*.

ŒILLET.

Latin, DIANTHUS ; — anglais, PINKS, GILLI FLOWER ; — allemand, NELKEN, NELKENBLUMEN ; — espagnol, ALHELIS, CLAVELES ; — portugais, CRAVOS ; — italien, GAROFANI.

L'œillet est une plante de la *Décandrie digynie* de Linné, dont il existe vingt-neuf ou trente espèces ; nous nous bornerons à décrire le *caryophyllus hortensis* et le *diesanthos*.

Le premier pousse des feuilles longues, étroites, dures, épaisses et vertes. Il s'élève de leur milieu des tiges de diverses hauteurs, rondes, dures, unies et supportant des fleurs à plusieurs pétales disposés en rond ; elles sont soutenues par un calice cylindrique et membraneux qui devient un fruit arrondi, rempli de semences plates et feuillées.

Les **œillets** portent des fleurs de couleurs variées. Les plus recherchées pour la médecine sont rouges et simples ; elles sont cordiales, stimulantes et pectorales ; on en fait une eau distillée, un sirop et une conserve ; elles entrent dans la composition de l'alcool général et prophylactique, bien mondées de leur onglet.

La seconde espèce ou *œillet frangé* est sauvage, à fleurs petites, découpées et menues ; sa couleur est blanche ou rouge, et il possède les propriétés du précédent.

Les liquoristes et les confiseurs en préparent des ratafias et des cosmétiques.

ŒILLET DE DIEU. (Voyez ANÉMONE *ou* PASSE-FLEUR).

ŒILLETTE, nom du pavot noir que l'on cultive pour retirer de sa graine l'huile fixe nommée *huile d'œillette*. (Voyez ce mot).

ŒNANTHE.

L'œnanthe ou *filipendule aquatique* est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné. Ses feuilles radicales ressemblent à celles du persil, mais sont plus épaisses, larges, incisées et divisées ; ses feuilles caulinaires sont moins composées et peu dentelées, à folioles linéaires très-longues ; ses fleurs sont disposées en ombelles et composées chacune de cinq pétales blancs ; ses semences sont unies, deux à deux, cannelées et garnies à leur

extrémité supérieure de pointes; ses racines sont des navets noirs en dehors, et en dedans fibreux, doux et agréables.

Ce végétal croît dans les lieux marécageux. Sa racine est détersive, apéritive et carminative.

Il existe une autre espèce d'œnanthe ou *œnanthe safranée* dont les feuilles sont semblables à celles du cerfeuil, et dont le suc, couleur de safran, est un poison très-violent.

ŒNANTHINE, substance découverte par M. Fauré, pharmacien de Bordeaux; elle donne aux vins fins du département de la Gironde le moelleux et le velouté qui font ressortir leur arôme.

D'après M. Fauré, cette substance est glutineuse, filante et élastique; elle ne se trouve qu'en petite quantité dans les vins ordinaires et pas du tout dans les vins inférieurs; elle se dissout dans l'eau et dans l'alcool faible et leur donne de la consistance; elle se liquéfie à la chaleur et se boursouffle au feu en laissant dégager des vapeurs épaisses qui ramènent au bleu le papier de tournesol rougi.

ŒSIPE ou *suin*, graisse de moyenne consistance, gris brun, fade et désagréable, que l'on retire de la laine grasse en suin qui est près de la gorge et des cuisses des animaux, en la faisant bouillir pour la préparer à être employée dans les manufactures. On la recueille sur les eaux refroidies qui ont servi à ce dégraissage; on la refond pour la purifier et on la conserve pour enduire les roues des voitures. Quelques habitants dans les campagnes l'emploient pour préparer les aliments.

ŒTITE ou *pierre d'aigle*. (Voyez ce mot).

ŒUF.

Latin, OVUM; — anglais, EGGS; — allemand, EYER; — espagnol, HUEVOS; — portugais, OVOS; — italien, OVA, UOVA; — hollandais, EÏEREN; — danois, EG; — russe, IAÏTSA.

ŒUF DE POULE.
— D'ESTURGEON.
— DE MORUE.
— DE MUGE.
ŒUF D'OSSAR.
— DE TORTUE.
— DE PAON.

Les **œufs** sont les produits organiques de quelques animaux femelles et servent à reproduire leurs espèces. Ceux des oiseaux

servent de comestibles, et, sous ce rapport, ceux de la poule sont les plus intéressants pour le commerce. On les emploie à la consommation culinaire et à la clarification des liquides.

L'**œuf de poule** est ovale, formé d'une coque blanche résistante au-dessous de laquelle se trouve une membrane mince, enveloppant trois liqueurs; l'une, d'un jaune verdâtre, nommée blanc d'œuf; l'autre, suspendue au milieu de la précédente en une masse globuleuse, jaune, molle et opaque, dite jaune d'œuf; la troisième, attachée au jaune, blanche, gluante et, par une incubation de vingt-un jours, se développant et produisant un poulet qui brise la coquille avec son bec dès qu'il en a la puissance.

En octobre et en novembre, on commence à ramasser les œufs pour les provisions d'hiver. On les conserve sur des tablettes ou châssis en crin, dans un lieu frais où l'air circule librement.

L'œuf se compose de six parties distinctes: la coquille, la pellicule, le blanc, le jaune, le ligament et la cicatricule. Chacune d'elles offre des substances particulières dont l'industrie peut tirer parti.

La coquille contient une matière gélatineuse, du phosphate de chaux, du carbonate de chaux, de l'oxyde de fer et une partie albumineuse qui lie ses parties. On en prépare une poudre lavée, séchée et calcinée qu'on emploie comme terre absorbante; fondue dans le vinaigre et précipitée par un alcali, elle a toutes les propriétés du magistère de perle.

La pellicule est un tissu fibreux qui contient de la gélatine et de l'albumine. Elle guérit les coupures et les écorchures récentes.

Le blanc d'œuf renferme de la gélatine, de l'albumine et du carbonate de soude. Si on le fouette avec de l'eau, l'albumine, qui est indissoluble, s'interpose d'air et d'eau et prend une forme mousseuse; l'eau dissout la gélatine et le carbonate de soude; en filtrant cette dissolution, l'albumine reste sur le filtre.

La chaleur coagule le blanc d'œuf, propriété qui le rend propre à la clarification des sirops. Les matières albumineuses, en se solidifiant et se contractant, forment un réseau qui oblige les impuretés à se présenter à leur surface; dans l'alcool, le vin et les acides où on le mêle, au contraire, les impuretés se précipitent au fond.

Le blanc d'œuf étendu sur un corps uni se dessèche et donne

un vernis transparent. En le durcissant dans l'eau, on prépare une liqueur, nommée improprement *huile de myrrhe*, qui n'est autre qu'un savon liquide de myrrhe. Le blanc d'œuf, mêlé à la chaux éteinte à l'air et appliqué sur la toile, sert avantageusement à luter les vaisseaux nécessaires aux opérations chimiques.

Le jaune d'œuf se compose d'une grande partie d'albumine, d'huile douce et de corps muqueux qui unissent ces principes et les rendent solubles à l'eau. Le jaune d'œuf, étendu dans ce liquide, forme une émulsion animale connue sous le nom de *lait de poule*, qui est excellente pour les enrouements. On s'en sert pour suspendre dans l'eau le camphre, les huiles et les résines purgatives. (Voyez HUILE DE JAUNE D'ŒUF).

En 1837, Paris en a consommé pour 5,091,000 fr.

La poule pond par année cinquante à cent œufs qui pèsent 3 à 4 kilogr., c'est-à-dire plus du double de son poids.

Les exportations d'œufs, en 1836, se sont élevées à 5 millions 618,351 fr.

A Paris, les œufs se vendent au nombre et en paniers qui en contiennent 1,040. Ils sont comptés et mirés au gré de l'acheteur par des agents officiels chargés de constater les déchets qui peuvent exister et dont le vendeur doit tenir compte. Sont comptés en déchet les œufs qui manquent au nombre, les œufs cassés ou vides et les œufs pourris ; les œufs tachés, gelés et petits sont comptés pour moitié et les œufs moyens pour le tiers de leur nombre ; les œufs petits sont ceux qui ont moins de 3 centim. de diamètre, et les œufs moyens ceux qui ont moins de 4 cent. ; les œufs tachés sont ceux qui laissent apercevoir au mirage un point obscur adhérent à la coquille. Si le total des déchets ne dépasse pas 10 sur 1040, il n'est rien alloué à l'acheteur ; s'il va à 11, on lui tient compte de 5 œufs ; à 13, de 10 œufs ; à 20, de 15 œufs, et toujours dans cette proportion. Les frais de comptage et de vérification sont à la charge des acheteurs ; celui de comptage est de 25 c. par panier, et celui de mirage de 60 c. Les frais de passage à l'anneau sont de 15 c. par panier, si le nombre des œufs réformés s'élève au moins à 10.

Les **œufs d'esturgeon** servent de nourriture aux peuples

du nord qui les font mariner et en forment un de leurs mets favoris, nommé *caviard*. (Voyez ce mot).

Les **œufs de morue** se salent en Bretagne pour faire un aliment recherché qui donne lieu à un assez grand commerce.

Les **œufs de muge** servent à faire la boutarque des Provençaux. (Voyez BOUTARQUE).

Œufs d'ossar. (Voyez APOCIN).

Les **œufs de tortue** sont dans les îles françaises un objet commercial important, à cause des débouchés immenses qu'ils ont en Angleterre et chez les peuples du nord. Il en arrive peu en France.

Les **œufs de paon** abondent peu dans notre pays. On leur accorde la propriété de calmer les douleurs de la goutte sciatique et des rhumatismes, appliqués extérieurement.

OIE.

Latin, ANSER; — anglais, GOOSE, GEESE; — allemand, GANS; — espagnol, PATA, OCA; — portugais, GANSO, PATO; — italien, OCA.

L'**oie** est un oiseau palmipède serrirostre, à bec large et dentelé; on en distingue deux sortes, l'une domestique et l'autre sauvage.

L'oie est moins grosse que le cygne et son plumage est blanc cendré. Elle affectionne le voisinage des étangs, vit long-temps et dort d'un sommeil très-léger; elle peut servir de gardienne aux maisons, car, dès qu'elle entend le moindre bruit, elle agite ses ailes et pousse des cris aigus.

Le mâle de l'oie se nomme *jars;* sa femelle fait trois pontes par an; chacune donne dix à douze œufs; sa chair est succulente, mais lourde et de difficile digestion. On parvient, par des procédés particuliers, à faire acquérir un volume considérable à son foie, qui, en cet état, est recherché par la gastronomie. Sa graisse sert en médecine et pour les usages culinaires. On fait de ses os des appeaux pour la chasse et ses grosses plumes sont apprêtées pour écrire; son duvet s'emploie à faire des matelas. Cet oiseau est bon à manger quand ses pattes noircissent.

OIGNON.

Latin, ALIUM CEPA; — anglais, ONIONS; — allemand, ZWIEBELN;

— espagnol, CEBOLLAS ; — portugais, CEBOLAS ; — italien, CIPOLLE.

OIGNON VULGAIRE.	OIGNON MUSQUÉ.
— COLCHIQUE.	— DE SCILLE.
— DE LIS.	

L'**oignon** est la racine tuberculeuse de quelques plantes communes. Elle affecte une forme sphérique et sa base produit de petites racines fibreuses. On distingue celles qui sont composées de couches, celles qui sont formées d'écailles, celles qui sont doubles et celles qui sont réunies en grand nombre sous la même enveloppe.

L'**oignon vulgaire** est une plante potagère de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. Ses feuilles s'élèvent de la racine à la hauteur de 3 à 4 décim.; elles sont étroites, fistuleuses et âcres ; de leur milieu sort une tige unie, droite, ronde, haute de 1 mètre environ, creuse, renflée et portant à sa sommité une tête qui soutient un bouquet de fleurs composées chacune de six pétales blancs ou purpurins disposés en lis ; ses fruits sont triangulaires, divisés en trois loges remplies de semences rondes et noirâtres; sa racine est une bulbe qui varie en grosseur, en forme et en couleur et se compose de tuniques rouges ou blanches adhérant les unes aux autres, âcres, piquantes et irritant les yeux. On réserve ce végétal aux usages culinaires.

L'oignon se cultive dans les jardins. Le blanc est plus petit que le rouge, moins âcre, et, administré à petite dose, il excite violemment la secrétion de l'urine; cuit, il est émollient et résolutif. On en prépare un sirop anti-scorbutique et bon pour l'asthme.

L'**oignon colchique** est la racine de la plante de ce nom. (Voyez COLCHIQUE).

L'**oignon musqué** est une plante originaire de l'Asie, qui fut introduite en Europe en 1554. On la cultive dans les jardins et elle fait partie de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. Elle pousse dès sa racine cinq à six feuilles rampantes, longues de 15 cent., étroites, cannelées, épaisses et remplies de suc ; il s'élève d'entr'elles une tige grosse, ronde, unie, garnie jusqu'à sa sommité de fleurs en grelot dont le limbe est découpé à six pans; sa cou-

leur passe du vert au bleu, au noir, au pâle, au jaune et finit par rester noirâtre ; son odeur est aromatique et rappelle celle du musc ; sa racine est une grosse bulbe composée de tuniques blanchâtres, amères et garnies en dessous de fibres longues et grosses.

Cette plante est vomitive prise intérieurement, et résolutive appliquée extérieurement.

L'oignon de scille, *squille* ou *scille maritime*, est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, dont on distingue deux espèces ; l'une rouge et l'autre blanche.

L'oignon rouge pousse des feuilles de 3 à 4 décimèt., larges, charnues, vertes et remplies d'un suc visqueux ; il s'élève d'entre elles une tige de 4 à 5 décim., droite et portant à sa sommité des fleurs à six pétales blancs disposés en lis ; ses fruits sont ronds et divisés en trois loges remplies de semences noires.

Le blanc diffère du précédent en ce que ses feuilles sont moins grandes et sa racine bulbeuse moins grosse. Il est moins commun.

Les oignons ne sont pas précisément des racines, mais contiennent les rudiments propres au développement de la plante.

L'oignon de scille rouge a 2 et 3 déc. de diamètre ; le blanc est beaucoup moins gros ; ils contiennent tous les deux un suc résineux, âcre et brûlant. La pharmacie les coupe en rouelles et les fait sécher avec soin ; pour cela, on fait aux squammes des scarifications de chaque côté et on les enfile du côté blanc nommé *onglet*, pour les suspendre en manière de chapelet dans une étuve ou dans l'intérieur d'une cheminée, à la température de 25 à 30 degrés ; la dessication s'opère avec le temps.

On reconnaît que ce végétal est bien desséché lorsqu'il n'est pas marqué de taches noirâtres et qu'il a retenu une belle couleur rose. On le conserve dans des bocaux de verre bien fermés, dans un lieu sec. C'est un puissant diurétique qu'on emploie dans l'hydropisie et dont on fait des trochisques avec une décoction de miel, un vin médicinal avec le vin d'Espagne et un vinaigre par l'infusion à froid ; il entre dans la composition de la thériaque.

On doit préférer les oignons les plus gros, les plus lourds, les plus secs et les moins attaqués des insectes.

OISANITE, nom donné à l'anatase, minéral que l'on trouve dans le bourg d'Oisou en Dauphiné. (Voyez ANATASE).

OLAMPI, résine jaunâtre grumeleuse qui nous vient de l'Amérique sous le nom de *gomme olampi.* (Voyez ces mots).

OLÉATES, produits de la combinaison de l'acide oléique avec les bases salifiables. D'après M. Chevreul, l'acide oléique possède la même capacité de saturation que les acides margariques et stéariques. Les plus connus sont l'*oléate de potasse* et l'*oléate de soude.*

Le premier est amer, alcalin, pulvérulent, incolore, soluble et très-avide de l'humidité de l'air. Dissous dans deux parties d'eau distillée, il forme une gelée, et dans quatre parties un liquide consistant. On l'obtient en chauffant dans une capsule une partie de potasse avec une partie d'acide oléique et quatre à cinq d'eau.

Le second est amer, alcalin, incolore, moins déliquescent que l'autre et se comporte avec les acides de la même manière. Pour l'obtenir, on combine une partie d'acide oléique, 1/66[e] partie de soude et cinq parties d'eau dans une capsule exposée au feu.

Ces produits sont peu utilisés.

OLÉINE, substance grasse que M. Chevreul découvrit en 1813 et annonça à l'Institut en 1814. Elle existe dans les huiles, dans les graisses et est liquide à la température ordinaire. Elle est fade, douce, plus légère que l'eau et sans action sur les couleurs végétales. Au-dessous de zéro, elle se congèle et cristallise en aiguilles. Elle est volatile dans le vide sans décomposition, et chauffée au contact de l'air, elle brûle comme l'huile. (Voyez *Recherches chimiques sur les corps gras*, par M. Chevreul. 1823).

OLIBAN.

Latin, OLIBANUM, QUASI OLEUM LIBANI; — anglais, INCENSE OLIBANUM; — allemand, DER MANNLICHE WEIHRAUCH; — espagnol, INCIENCIO MACHO, O OLIBANO; — portugais, INCENSO MACHO, OLIBANO; — italien, INCENSO OLIBANO.

L'**oliban**, *encens fin* ou *encens mâle*, est un encens pur qui découle du grand genévrier et que l'on ne récoltait autrefois qu'au mont Liban. (Voyez ENCENS).

OLIVE.

Latin, OLEA ; — anglais, OLIVES ; — allemand, OLIVEN ; — espagnol, ACEYTUNAS ; — portugais, AZEYTONAS OLIVAS ; — italien, ULIVE, OLIVE ; — hollandais, OLIVEN ; — danois, OLIVER ; — suédois, OLIVER ; — polonais, OLIWKI ; — russe, OLIWKÜ.

OLIVES AMELEAUX.	OLIVES PICHOLINES.
— D'ESPAGNE.	— SAURINES.
— FARCIES.	— VERDALES.
— GROSSANES.	— DE VÉRONE.
— DE LUCQUES.	NOYAUX D'OLIVES.

Les **olives** sont les fruits de l'olivier, arbre qui appartient à la *Diandrie monogynie* de Linné et dont on distingue dix-neuf espèces différentes : 1° l'olivier sauvage, qui vient naturellement sur les montagnes dans les pays chauds ; il donne de rares fruits, très-petits et dont l'huile est très-fine ; 2° l'olivier à petit fruit long, nommé *olive pichol*, espèce estimée pour la confiture ; 3° l'olivier à petit fruit rond, nommé *glaudan* ou *caïanna*, qui donne l'huile la plus fine ; 4° l'olivier à gros fruit long ou *olive laurine,* qui est bosselé, donne de très-bonne huile et est excellent à confire ; 5° l'olivier à *olive corniau ;* 6° l'olivier à gros fruit arrondi ou *olive lampoullau ;* 7° l'olivier précoce à fruit rond ou *olive moureau ;* 8° l'olivier à très-gros fruit ou *olivier d'Espagne*, dont l'olive est la plus grosse des espèces connues ; 9° l'olivier sauvage d'Espagne, qui porte des olives à pointes tronquées ; 10° l'olivier de Lucques, dont l'olive est odorante ; 11° l'olivier à feuilles de buis, à fruit rond ; 12° le grand olivier franc, dont le fruit est ovale et se nomme *olive ameleau ;* 13° l'olivier à fruit allongé, vert foncé ; 14° l'olivier à fruit blanc ; 15° l'olivier à gros fruit charnu, nommé *olivier royal ;* 16° l'olivier à fruit rond et vert ou *olive verdale ;* 17° l'olivier à fruit en grappe ou *bouteilleau ;* 18° l'olivier à petit fruit rond, panaché de rouge et de noir ou *olive pigau ;* 19° l'olivier à petit fruit rond et noirâtre ou *olive salierne.*

L'olivier d'Europe est originaire de l'Orient, et les botanistes le nomment *olea sativa* et *olea europæa.* Son tronc ne s'élève qu'à la hauteur de 5 à 7 m., tandis qu'en Orient et en Afrique, il ar-

rive à 10 et 15 m. Son tronc est noueux et inégal. Son écorce est lisse et cendrée. Son bois est solide, jaunâtre et amer. Ses branches sont nombreuses, dressées et garnies de feuilles opposées, lancéolées, étroites, aigües, repliées, entières, d'un vert terne en dessus et argentées en dessous ; elles sont soutenues par des pétioles courts. Ses fleurs sont monopétales, blanches, disposées en grappes, évasées dans le haut, fendues en quatre parties et se rétrécissant dans le bas ; elles sont supportées par des pédicules courts s'élevant des aisselles des feuilles. Son fruit est charnu, ovale et contient un noyau dur et pointu, divisé en deux loges propres à contenir deux semences, mais n'en renfermant jamais qu'une ; sa maturité est parfaite à la fin de l'automne dans la Provence et le Languedoc, seules provinces où on cultive avec succès l'olivier dans un terrain caillouteux.

La récolte des olives se fait à la main ou à coups de gaule ; la première méthode est préférable. Elle doit se faire par un beau temps et avant la maturité. Avant d'en exprimer l'huile, on les entasse pour qu'elles fermentent un peu. L'écorce et les feuilles de l'olivier sont amères et âpres. On les administre avec succès pour combattre les fièvres intermittentes et pour laver les plaies gangréneuses.

Ce végétal est un des plus anciens que l'on connaisse ; il en est question dans le livre de Job et dans l'*Exode* (chap. 27, ỳ 20 et chap. 23, ỳ 11).

L'huile des olives noires est douce et plus fluide que celle des fruits qui ont dépassé leur maturité et qui en donnent davantage. Si on jette de l'eau à froid sur ces fruits, elle leur enlève tout-à-fait la matière extractive qui est le principe de leur goût, insupportable avant cette opération. On se sert de ce moyen pour préparer les olives pour l'usage culinaire. Cette opération date de l'antiquité et s'est perpétuée en Italie et en France jusques en 1620 ; alors on perfectionna à Marseille, ainsi qu'à Gignac (département de l'Hérault), l'art de confire ce fruit. Le procédé ordinaire consiste à le plonger vert dans une lessive alcalisée par la cendre ou par la potasse, ou bien dans un bain d'eau salée ; le noyau se détache alors facilement de la pulpe et on la place définitivement dans une saumure aromatisée souvent avec du fenouil

ou de la coriandre. Ce fruit s'expédie dans des barils de formes diverses.

L'**olive ameleau** tient le second rang dans le commerce. Sa forme est ovale. On doit préférer celle qui est verte, croquante, agréable et plongée dans une saumure limpide.

L'**olive d'Espagne** ou *grossane* est la moins estimée de toutes. Sa grosseur et sa forme égalent celles d'un œuf de pigeon. Elle est d'un vert jaunâtre, charnue, grasse, huileuse, peu agréable pour les Européens et très-recherchée par les Mexicains et les Péruviens.

L'**olive farcie** se prépare à Marseille en retirant le noyau du fruit et en le remplaçant par une câpre et un fragment d'anchois ou de thon mariné. On les renferme alors et on les arrange dans des bocaux de verre qu'on remplit avec de l'huile fine. Cette préparation lui donne une valeur très-élevée. Il s'en fait une très-grande consommation à Paris et dans les Amériques, où des expéditions majeures se font chaque année.

Olive grossane. (Voyez OLIVE D'ESPAGNE).

L'**olive de Lucques** tient le premier rang dans le commerce. Elle est ovale, aromatique, de chair épaisse et de noyau petit. On doit préférer la plus verte.

Les **olives picholines** ou *saurines* se préparent à Saint-Chaman, dans le département de la Corrèze. Leur nom vient de leur préparation qui est due à un nommé Picholini, qui les fit circuler le premier. On y emploie des olives saurines ou saliernes. Elles sont petites, rondes, charnues et à petit noyau.

Olives saurines. (Voyez OLIVES PICHOLINES).

L'**olive verdale** est grosse, charnue, arrondie, molle, huileuse, d'un vert jaunâtre et tient le troisième rang dans le commerce. Elle se conserve difficilement.

Les **olives de Vérone** ont joui pendant long-temps d'une grande réputation. Elles circulaient en grands et petits moules et en semences. Il en arrive très-peu en France aujourd'hui.

Ces fruits en général doivent se choisir aussi récents que possible et bien couverts de saumure, précaution rigoureuse pour les conserver, car les olives qui resteraient à sec deviendraient noires, se pourriraient et communiqueraient une odeur détestable à la totalité du contenu. On ne doit les toucher qu'avec des ins-

truments de bois pour éviter d'altérer leur couleur. Elles peuvent ainsi rester quatre ans sans perdre leur saveur ni leur fermeté.

Les olives circulent en barils de 40 kilogr., en demi-barils de 20 kilogr. et en quarts de barils de 10 kilogr. net, non comprise la saumure. Elles se livrent au poids net.

Les **noyaux d'olives** vieux ou nouveaux peuvent donner du gaz, d'après des expériences faites à Londres, bien plus abondamment que le charbon de terre.

OLIVIER. (Voyez OLIVE et BOIS D'OLIVIER).

OLIVILLE, substance blanche, pulvérulente, inodore, amère et aromatique qui se présente en cristaux aiguillés et qu'on extrait de la gomme d'olivier. Elle n'a pas d'emploi.

OLIVINE, variété de péridot contenant d'après M. Klaproth 50 pour 100 de silice et 38 pour 100 de magnésie.

ONGLE D'ÉLAN. (Voyez ÉLAN).

ONIX.

Latin, ONYX; — anglais, ONYX; — allemand, ONYCHTEIN, ONYX, ONYXTEIN; — espagnol, ONICHE, ONIQUE, SARDONIA; — portugais, ONIX, PEDRA CORNELINA; — italien, ONICE.

Onix. (Voyez AGATHE).

OOLITE, *pierre ovaire* ou *méconite.* (Voyez MÉCONITE).

OPALE.

Latin, OPALUS; — anglais, OPAL; — allemand, OPAL; — espagnol, OPALO, PIEDRA IRIS; — portugais, OPALA; — italien, OPALO, PERDEROTTO.

Opale. (Voyez AGATHE).

OPALIN, *labrador* ou *pierre labrador.* (Voyez FELD-SPATH).

OPHITE. (Voyez SERPENTINE).

OPIER, sureau aquatique. (Voyez AUBIER).

OPIUM.

Latin, anglais et allemand, OPIUM; — espagnol et portugais, OPIO; — italien, ALLOPIO, OPIO, SDORMIA; — hollandais, HEULSAP; — arabe, ASYUN; — persan, ABYOUN, THÉRIAACK MALIDETH, THÉRIAACK AFIUUN; — russe, OPIOUME.

OPIUM DU LEVANT. OPIUM DE L'INDE.

L'opium est un suc épais, résineux, gommeux, pesant, compacte, souple, inflammable, d'un roux noirâtre, peu agréable, assoupissant, amer et âcre, qui circule sous la forme de gâteaux arrondis et aplatis, de toutes dimensions et pesant de 1 à 5 hectogrammes. Ils sont enveloppés dans des feuilles de pavot et emballés dans des caisses avec des semences de rumex, pour éviter leur agglomération.

Ce suc, qui est très-répandu, prend son origine dans le pavot blanc *(papaver somniferum)*, plante de la *Polyandrie polygamie superflue* de Linné, qui ne diffère nullement des pavots communs de l'Europe. On s'en sert en pharmacie et pour orner les parterres. En Asie, on en sème des champs immenses pour en obtenir ce suc, indispensable aux populations de l'empire chinois.

Les contrées qui s'occupent de cette culture sont la Natolie, l'Égypte et les Indes, qui préparent aussi l'opium. Les moyens que l'on prend pour l'obtenir contribuent à lui donner les diverses nuances qui circulent dans le commerce. Thèbes fut longtemps réputée pour fournir les meilleurs opiums. On les distingue aujourd'hui par opium du Levant et opium de l'Inde.

L'opium du Levant se compose des qualités suivantes:

OPIUM DE SMYRNE.	OPIUM D'ÉGYPTE.
— DE CONSTANTINOPLE.	— DE PERSE.

L'opium de Smyrne se récolte au moyen d'incisions faites à la superficie des têtes de pavot mûres, à l'aide d'un instrument à cinq pointes qui forme cinq fentes parallèles. On le recueille vingt-quatre heures après avec des spatules; on renouvelle les incisions d'un côté différent jusqu'à ce que les coupures ne produisent rien; les premières fournissent le meilleur produit, nommé *gobaar;* il est blanchâtre d'abord, puis jaune et brun, exposé au soleil; les larmes des secondes incisions sont moins efficaces que celles-ci et plus cependant que celles des troisièmes, ce qui permet de fournir trois espèces d'opium de valeur décroissante.

On obtient aussi de cette plante un suc nommé *méconium,* qui n'est qu'un extrait obtenu par la décoction de ce végétal. On le coule à travers un tamis, on le laisse reposer, on le décante et on le fait évaporer jusqu'à ce qu'il soit consistant, en masses

orbiculaires de cinq à dix hectogr. ; on couvre ce produit de feuilles de pavot et on le fait sécher à l'étuve ou au soleil.

L'opium de Smyrne tient le premier rang dans le commerce à cause de sa richesse en morphine. Il est en masses déformées et aplaties, couvertes de feuilles de pavot et de semences de rumex. Il est fort, vireux, amer, âcre, nauséabond, en dehors d'un brun noirâtre et à l'intérieur d'un jaune foncé.

L'**opium de Constantinople** se divise en deux qualités, l'une en pains volumineux et déformés, l'autre en petits pains aplatis, réguliers et couverts d'une feuille de pavot. Il est plus brun que le précédent et d'une odeur plus faible. On croit qu'il est refait à Constantinople avec celui de Smyrne. Il contient beaucoup de mucilage et moins de morphine.

L'**opium d'Égypte** ou *opium de Thèbes (opium thebaicum)*, provient des environs de cette ville de la Haute-Egypte. Il contient 25 pour 100 de morphine de moins que celui de Smyrne. Ses pains sont arrondis, aplatis, larges de 1 décim., réguliers, propres et couverts de fragments de feuilles dispersés; il est jaunâtre, peu odorant et mollit à l'air libre au lieu de se dessécher ; sa surface est poisseuse.

L'**opium de Perse** circule en bâtons cylindriques ou carrés de 1 décim. de long sur 2 centim. de diamètre, enveloppés d'un papier lustré et attachés avec un fil de coton. Chaque bâton pèse 20 grammes. Il est fin, roux, amer, âcre, vireux et se ramollit facilement à l'air libre.

L'**opium de l'Inde** est peu commun en Europe. On en distingue deux espèces :

OPIUM DU BENGALE. OPIUM DE MALWA.

L'**opium du Bengale** est en boules de 1 à 3 kilogr., enveloppées de feuilles et d'une couleur très-foncée. Il est solide et se rapproche de celui de Smyrne.

L'**opium de Malwa** est en pains carrés de 6 centim. de diamètre et a l'aspect du suc de réglisse. Il est brillant et enveloppé d'une mince feuille de mica; il est peu vireux et aussi riche en morphine que celui du Levant.

En général, on doit préférer les opiums inflammables, pesants, consistants, solides, souples à la pression, bruns en de-

hors et plus clairs en dedans, odorants, amers et âcres; il doivent en outre contenir au moins 12 à 15 pour 100 de morphine.

Ce corps, qui est narcotique, sudorifique et stupéfiant, devient stimulant et cordiaque à plus forte dose. On s'en sert avec modération et il entre dans une infinité de préparations pharmaceutiques, telles que le laudanum, la thériaque, le diascordium, etc.

Les Indiens nomment cette substance *amphium* et en font un grand usage. La contrée qui en fournit le plus est le royaume Behar, et Patna, capitale, est l'entrepôt général de ses magasins. L'opium descend le Gange jusqu'au Bengale, d'où il est distribué dans les Indes. Sa plus grande consommation s'effectue aux îles de la Sonde, de Ceylan, des Moluques et au Japon. Dans ces contrées, on le fume avec volupté; son usage fréquent énerve et cause une précoce vieillesse.

OPOPONAX. (Voyez GOMME OPOPONAX).

OR.

Latin, AURUM; — anglais et allemand, GOLD; — espagnol, ORO; — portugais, OURO, OIRO; — italien, ORO; — hollandais, GOUD; — danois et suédois, GULD; — polonais, ZLOTO; — russe, SOLOTO.

OR EN MINE.
— EN PAILLETTES.
— BLANC.
— DE CHAT.
— GRAPHIQUE.
— DE MANHEIM.
— MUSIF.
— NATIF.
— DE L'AMÉRIQUE SEPTENTRIONALE.
— DE L'AMÉRIQUE MÉRIDIONALE
— D'AFRIQUE.
— D'ASIE.
— D'EUROPE.
OR EN FEUILLES.
— FILÉ.
— VERT.
— VIERGE.
— TRAIT.
— PARFAITEMENT PUR.
— A 23 CARATS.
— A 22 CARATS.
— A 18 CARATS.
— A 12 CARATS.
— A 9 CARATS.
— DE MONNAIE.
— DE MÉDAILLE.
— DES BIJOUTIERS.

L'**or** est un métal peu susceptible d'altération, inodore, sans goût, jaune, brillant, vif ou pâle, et, après le platine, le plus pesant des corps connus; d'après Brisson, un mètre cube d'or

pèse environ 26,000 kilogrammes. Sa dureté est moyenne, mais sa ductilité est telle que 30 grammes de ce métal peuvent dorer un fil d'argent de 2,220 kilomètres. On le réduit en feuilles si minces qu'au moindre souffle elles voltigent, quoique imperméables à la lumière.

Sa ténacité est supérieure; un fil d'or de 3 millim. peut soutenir 250 kilogr. sans se rompre; cette propriété ne lui est reconnue qu'autant qu'il est allié à un vingt-quatrième de cuivre, car, dans son état de pureté absolue, il est mou et se laisse marquer par l'ongle.

Ce métal n'est pas altérable par l'air ni la lumière. Sa surface ne se ternit que par une lente oxydation. Il est très-fixe, mais si on l'expose à l'action d'un fort calorique, il se volatilise rapidement. Ce métal s'oxyde avec peine, mais il se convertit en oxyde vitreux violet par l'action d'une chaleur intense. En exposant une feuille d'or placée entre deux cartes à une forte commotion électrique, l'oxyde qui en résulte est pourpre, et, fondu avec le cristal blanc, il imite très-bien l'améthyste.

L'or fondu prend une forme régulière en se refroidissant et cristallise en pyramides quadrangulaires courtes. M. Broignard en a déposé un échantillon au musée d'histoire naturelle. Les seuls dissolvants de l'or sont l'acide nitro-muriatique (eau régale) et le sulfure de potasse (foie de soufre). On ne l'emploie en médecine que pour dorer certaines pilules; la joaillerie, l'orfévrerie, la broderie et la dorure en usent considérablement. On en fait la monnaie la plus précieuse.

L'or se rencontre rarement pur; il est souvent dans la terre allié à l'argent et au cuivre, sous forme de rameaux ou de filaments, en paillettes ou en grains épars, dans des gangues siliceuses blanches ou jaunâtres. Il accompagne quelquefois les mines de fer, de zinc, de plomb, de cuivre et d'argent. Les sables de certaines rivières le charrient en paillettes.

L'or en mine se trouve dans des pierres diverses, telles que les chaux, les marbres noirs et verts, le spath, le grès, le lapis-lazuli, les pierres cristallisées, le mica jaune, le talc, le quartz blanc et l'ardoise cornée.

L'or en paillettes ne contient ni soufre ni arsenic. On le trouve dans des terres grasses, ocreuses, marneuses, argileuses,

blanches, rouges, brunes ou noires; il forme de petites paillettes ou des grains de diverses formes. On le rencontre aussi très-pur dans des sables rouges, et on le nomme *or vierge*, surtout quand ses grains sont sphériques et malléables.

L'**or blanc** est le platine, métal dont les propriétés physiques et chimiques sont analogues à celles de l'or proprement dit. (Voyez PLATINE).

L'or de chat est un mica jaune que l'on met en poudre pour le répandre sur l'écriture. (Voyez MICA).

L'**or graphique** *(orum problematicum)* est un minéral qui contient de l'or, allié à d'autres métaux, et dans lequel la tellure est la partie dominante. Ses cristaux forment des aiguilles prismatiques imitant les caractères d'imprimerie, ce qui lui a fait donner le surnom de *graphique*. Il est gris, jaunâtre, flexible, non élastique et tache le papier en noir. MM. Klaproth, Muller et Hect fils en ont fait diverses analyses. On le trouve en Transilvanie dans les mines de Fatzbay, d'Offenbanya et de Nagiag. Dans la première, il existe 2 pour 100 d'or et 72 pour 100 de fer; dans la seconde, 30 pour 100 d'or, 10 pour 100 d'argent et 50 pour 100 de cuivre; dans la troisième, 27 pour 100 d'or.

L'**or de Manheim** est un alliage produit par la fusion du cuivre et du zinc dans des proportions convenables. On le nomme aussi *similor*.

L'**or musif** ou *sulfure d'étain natif* contient un peu de cuivre et est nuancé de gris pâle et de gris foncé. Il ressemble à l'argent et sa cassure est grenue et brillante. M. Klaproth dit que cette mine est composée de 34 pour 100 d'étain, de 36 pour 100 de cuivre, de 2 pour 100 de fer et de 25 pour 100 de soufre.

L'**or musif artificiel** est une combinaison de mercure, d'étain et de soufre dont on se sert pour donner au bois une couleur de bronze et pour exciter les effets de la machine électrique.

L'**or natif**, *or vierge* ou *or pepite*, est un or pur ordinairement en grains, en points, en feuilles. en masses ou en rameaux assez forts. En 1502, on cite un bloc d'or qui fut envoyé du Pérou en France et qui pesait 16 kilogr. L'Académie en possède un qui pèse 14 kilogr. et qui vaut 48,000 fr. On les trouva à Lima, dans la province de Guanum, sous le règne de Philippe V. On en

voit fréquemment dans la province des Lavaderos du Chili dont le poids dépasse 2 et 4 kilogr.

L'or de l'Amérique septentrionale se rencoutre le plus souvent sous forme de paillettes dans les terrains d'alluvions, dans les lits des rivières ou en filons.

L'or de l'Amérique méridionale est fourni par le Brésil, le Mexique et le Pérou.

L'or du Brésil provient des lits des rivières et des ravins, d'où il est extrait par des lavages successifs. On le trouve en grenaille ou en paillettes. Celui du Chili a la même origine et la même forme. La contrée la plus riche en ce métal est l'Estencia del Rey à 48 kilom. de la Conception.

L'or du Mexique est constamment uni à deux filons d'argent natif.

L'or du Pérou se trouve dans des filons de quartz dans la province de Choco. On y trouve quelquefois des masses énormes d'or pur nommées *pepites*.

L'or d'Afrique est ordinairement en poudre et s'extrait des terrains d'alluvions par les lavages .Les mines de Kordosan, entre le Darfour et l'Abyssinie, sont les plus riches que l'on connaisse. Viennent ensuite celles de la côte sud-est. L'Afrique septentrionale n'en produit pas.

L'or d'Asie se ramasse dans les contrées méridionales de cette partie du monde. Les mines de Sibérie donnent de l'or natif. Celle de Schlangenberg produit quelquefois l'or pepite. Celle de Béresof contient des pyrites dans des filons de quartz gras en parties décomposées. Les rivières, les ruisseaux et les sables du Pactole, petite rivière de la Lydie, roulent une immense quantité de paillettes d'or, qui furent la source des richesses de Crésus. Les Philippines, les îles de l'archipel indien, le Japon, l'île Formose, Ceylan, Java, Bornéo et Sumatra en fournissent beaucoup.

L'or d'Europe se recueille dans les mines de Hongrie qui sont quartzeuses ou dans les sables aurifères qui y sont abondants. On évalue à 700 kilogr. l'or que ce royaume fournit par an à la circulation.

L'Espagne en exploitait autrefois dans les Asturies; mais aujourd'hui il n'y a guère que le Tage qui roule ce précieux métal.

La France possède peu de mines d'or ; la seule connue aujourd'hui est celle qui fut découverte en 1781 dans le département de l'Isère. On l'abandonna en 1792. L'Ariége, le Rhône, le Rhin, la Garonne et l'Hérault roulent cependant des paillettes de ce métal.

La Suède, le Piémont, l'Irlande, la Suisse, l'Allemagne et la Grèce en possèdent aussi dans des quartz ou des sables aurifères.

L'exploitation de l'or en roche s'opère en le pulvérisant et en le lavant dans des sébiles ou sur des planches inclinées couvertes d'étoffes de laine ; l'or, à cause de son poids, tombe dans les sébiles ou s'attache aux draps ; après quelques lavages réitérés qui le dégagent d'une partie de sa gangue ou du mercure, on le soumet à une distillation. Quand il est seulement mélangé de sable, on le fond après le lavage sans le distiller.

Pour en séparer le soufre, l'arsenic et les métaux oxydables, on grille ceux-ci et on fond l'or dans un creuset pour en former une masse. On répète l'opération et on le refond avec du plomb qui s'empare de l'or, de l'argent, du cuivre, du fer et de l'étain qui sont contenus dans la mine. On coupelle ensuite cet alliage. Pour cette opération, nous renvoyons nos lecteurs au *Manuel de l'Essayeur*, par M. Vauquelin, ou à son *Traité des Réactifs*, p. 432.

L'or en feuilles est le produit de ce métal soumis à une percussion prolongée. Ce procédé s'applique à tous les métaux malléables, tels que le platine, l'argent, le laiton, le plomb, l'étain, etc. Les industriels ont des procédés particuliers pour appliquer l'or sur les métaux et sur toute espèce d'objets, à une épaisseur graduée. On peut modifier sa couleur en lui alliant l'argent ou le cuivre.

Les batteurs d'or fournissent au commerce l'or aminci en livrets de douze feuilles.

Voici le prix ordinaire du livret : *or jaune*, 2 fr. ; — *or demi-jaune*, 1 fr. 50 c. ; — *or demi-citron*, 1 fr. 50 c. ; — *or vert foncé*, 1 fr. 30 c. ; — *or vert pâle*, 1 fr. 20 c. ; — *or blanc*, 1 fr. 20.

L'or filé ou *or trait* est produit par l'art du tireur d'or et utilisé par les passementiers. Le fin est en argent doré, le faux en cuivre doré ; le premier se file sur de la soie, le second sur

du fil. Ces articles se fabriquent en passant le métal par une infinité de filières décroissantes. Lyon s'occupe de ce travail.

Or vert, alliage de 708 parties d'or pur avec 292 parties d'argent fin.

Or vierge. (Voyez OR NATIF).

Or trait. (Voyez OR FILÉ).

L'or pur est dit *à vingt-quatre carats*, parce que le marc d'or se divise en vingt-quatre parties d'or pur ; l'or *à vingt-trois carats* est composé de quatre, cinq, six et même onze grains d'argent ou de cuivre; en cet état, on le nomme *or de Hongrie, or de ducat, de Rosenobel* ou *de Portugal.*

L'**or à vingt-deux carats** est composé de vingt-deux parties d'or et de deux parties d'argent ou de cuivre.

L'**or à dix-huit carats** est composé de trois quarts d'or et d'un quart d'argent ou de cuivre.

L'**or à douze carats** contient moitié or et moitié argent ou cuivre.

L'**or à neuf carats et demi** est le plus mauvais. Il est composé de dix parties d'or environ et de quatorze d'argent ou de cuivre.

L'**or des monnaies** de France est au titre de 900/1000es, c'est-à-dire que l'or pur y est allié à 1/10e de cuivre.

L'**or des médailles** et **des jetons** est au titre de 916 millièmes, et on tolère 3/1000es en dessus et en dessous.

L'**or des bijoutiers** s'emploie au titre de 750/1000es, et la tolérance est de 3/1000es.

Pour s'assurer de la pureté de ce métal, on se sert d'une pierre de touche sur laquelle on le frotte, et on passe sur la marque qu'il a faite de l'acide nitrique composé de quatre-vingt-dix parties d'acide azotique, de deux parties d'acide chlorique et de vingt-cinq d'eau pure; si la trace paraît, l'or sera bon, sinon son titre sera inférieur. On pourra aussi le toucher avec l'acide nitrique seul, et il devra conserver sa couleur.

L'*or fulminant* ou *ammoniure d'or* s'obtient en versant de l'ammoniaque liquide dans une solution de chlorure d'or ; il y a décomposition et l'ammoniure se précipite sous forme de flocons jaunes ; on filtre et on fait sécher à une douce chaleur. Ce produit est solide, sans odeur ni saveur, plus pesant que l'eau et n'é-

prouve point d'altération à l'air. A une température élevée, il se décompose en détonnant.

ORACA, vin obtenu du suc du cocotier. (Voyez coco).

ORANGES.

Latin, AURANTIA MALA ; — anglais, ORANGES ; — allemand, POMERANZE, POMERANZEN, ORANGEN ; — espagnol, NARANJAS ; — portugais, LARANJA ; — italien, MELARANES, MELARANCIA, ARANCIA ; — hollandais, ORANJEN ; — danois, POMORANTSER ; — suédois, POMORANTZER ; — polonais, POMERANCZY ; — russe, POMERANCZII.

ORANGES DE MALTE.
— DE MAYORQUE.
— DE REGGIO.
— D'ESPAGNE.
— DES AÇORES.
— DE MESSINE.
— DE PALERME.
— DE SÉVILLE.
ORANGES DE FARO.
— DU PORTUGAL.
— DE NICE.
— DE LA RIVIÈRE DE GÊNES.
— AMÈRES.
ORANGETTES.

Les **oranges** sont les fruits de l'oranger, arbre de la *Polyadelphie icosandrie* de Linné, originaire de la Chine et des Indes-Orientales; il en existe vingt espèces. On en doit la propagation en Europe aux Portugais, et aujourd'hui, il se cultive dans tous les pays chauds, où ses fruits mûrissent et forment une branche de commerce importante. Nous ne parlerons que des orangers à fruits doux et amers.

L'oranger s'élève à 15 m. environ et prend un diamètre de 1 mètre en Asie ; en Europe, il n'atteint jamais cette taille. Son tronc est lisse, cylindrique et ramifié. Ses branches forment une cîme arrondie et agréable. Ses feuilles sont alternes, ovales, pointues, entières, glabres et luisantes ; leur pétiole est garni d'ailes foliacées. Ses fleurs sont grandes, blanches en dedans, rosées en dehors, disposées en bouquets et d'une odeur suave. Son calice est plane, à cinq découpures, et sa corolle est formée de cinq pétales sessiles, elliptiques, allongés et épais. Ses étamines, au nombre de vingt, sont courtes et réunies en plusieurs faisceaux égaux. Son fruit est globuleux, aplati aux deux extrémités, couvert d'une écorce jaune, épaisse et rugueuse extérieurement; elle renferme une masse succulente, jaune ou rouge, divisée par des

cloisons en parties faciles à séparer. Son suc est sucré et agréable.

L'orange a été placée au rang des fruits à baies, parce que ses semences nagent dans un fluide pulpeux. Son bois est recherché par les tourneurs (voyez BOIS D'ORANGER), et son écorce donne une huile volatile. (V. ESSENCE DE CITRON et D'ÉCORCE D'ORANGE). Ses feuilles sont utiles en médecine comme nervales, stimulantes, stomachiques et anti-spasmodiques. Ses fleurs donnent par la distillation l'essence de néroli et l'eau de fleur d'oranger. (Voyez ces mots). On en fait des conserves et on les sèche pour en faire des infusions théiformes ou les réduire en poudre. Ses fruits mûrs sont expédiés en masses dans diverses contrées. Leurs qualités sont plus ou moins recherchées.

Les **oranges de Malte** sont les plus belles et les plus agréables, avec celles de Saint-Michel des Açores. Les premières arrivent rarement en France et sont emballées dans des caisses irrégulières et mêlées avec des copeaux. Les secondes sont enveloppées dans des feuilles de maïs et réunies dans des caisses contenant 3 à 400 oranges. On les envoie en Angleterre.

Les **oranges de Mayorque** ont une écorce fine et un goût délicieux. Elles supportent difficilement l'encaissage et sont dirigées en grenier sur Marseille ou sur les lieux de consommation. On en envoie cependant en caisses de 250 fruits, enveloppés d'un morceau de papier.

Les **oranges de Reggio** sont grosses et précoces. Elles paraissent à Marseille dès le mois de novembre. Elles sont agréables et on les emballe en caisses de 240 fruits.

Oranges d'Espagne. (Voyez ORANGES DE SÉVILLE).

Oranges des Açores. (Voyez ORANGES DE MALTE).

Les **oranges de Messine** sont excellentes et belles. On les emballe dans des caisses de 200 à 210 fruits. Elles sont dirigées vers la Baltique, la Flandre et le Nord.

Les **oranges de Palerme** sont belles, bonnes et tardives. Il en circule peu dans le nord de la France. Leurs caisses en contiennent 300.

Les **oranges de Séville, de Faro** et **de Sétubal,** inférieures aux précédentes, sont expédiées vers l'Angleterre en

caisses de 1000 fruits. On en dirige aussi sur Dunkerque où les Portugais vont faire leurs achats de sel.

Oranges du Portugal. (Voyez ORANGES DE FARO).

Les **oranges de Nice** sont, ainsi que celles de Gênes, d'une qualité parfaite. On les enveloppe d'un morceau de papier et on les encaisse au nombre de 240 à 360.

Oranges de Gênes. (Voyez ORANGES DE NICE).

Le département du Var fournit aussi beaucoup d'oranges, ainsi que les îles d'Hyères, les versants orientaux des Vaux-d'Olioulles et quelques communes environnantes. Ces fruits sont excellents et circulent en caisses ou en grenier. Il s'en fait deux récoltes, en novembre et décembre et en janvier et février. On les divise en quatre qualités, déterminées par leur grosseur, que l'on mesure à un anneau, savoir : les extra-belles, qui sont mises en caisses qui en contiennent 120; les passe-belles, en caisses de 240 pesant 60 kilogr.; les ordinaires, en caisses de 210 pesant 40 kilogr., et les mignonnettes, en caisses de 300 à 360. On doit préférer les oranges grosses, de peau fine et de belle couleur jaune.

Les **orangettes** ou *petites oranges* sont ces mêmes fruits cueillis avant leur développement. Elles servent à fabriquer des pois à cautères et à préparer une teinture amère, aromatique et stomachique.

Oranges amères. (Voyez BIGARADE).

ORCANETTE.

Latin, LITHOSPERMUM TINCTORIUM; — anglais, DYER'S BUGLOSS, ORCANT, ORCANET; — allemand, ORKANET, OCHSENZUNGE; — espagnol, ORCANETA, ANCUSA, ANCHUSA, PALOMILLA DE TINTE; — portugais, ANCUSA, ALFACE SILVESTRE, ALCANA BASTARDA ORCANETA, LINGUA DE VACA BASTARDA, BUGLOSA; — italien, ANCUSA, BUGLOSSA; — hollandais, OSSETONG; — danois, OXETUNGE, ORKANETTE; — suédois, ROT OXTUNGEROT; — polonais, CZERWIENIES; — russe, WOLOWOS, JUSAK.

L'**orcanette,** *racine rouge* ou *gremil tinctorial*, est la racine d'une espèce de buglosse, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, commune dans les localités sablonneuses de l'Europe méridionale, en Languedoc et en Provence.

Elle pousse des tiges courbées de 3 décim. Ses feuilles sont longues, cotonneuses et rudes ; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, ont la forme d'un entonnoir coupé et purpurin ; il leur succède quatre semences cendrées ; sa racine est grosse, son écorce rouge et sa pulpe blanche.

Sa racine s'utilise en pharmacie comme astringente. Son écorce fournit un rouge qui sert à colorer les onguents, les pommades et les liqueurs de table. Combinée avec quelque alcali, elle donne des nuances bleues très-variées. Elle doit se choisir récente, souple, sèche, rouge foncé en dessus, blanche en dedans, avec une petite tête bleue. En la mouillant légèrement et en la frottant sur l'ongle, elle doit donner une teinte vermeille.

ORCHIDE.

Latin, ORCHIS ; — anglais, ORPINE ; — allemand, KNABENKRAUT, GEILWURZ, FETTE-HENNE ; — espagnol, SATYRION, ORCHIS, ORCHIRIS ; — portugais, TESTICULO DE CAO, UVA DE RATO ; — italien, TELEFIO, SATIRIO, SATIRIONE.

L'**orchide** ou *orpin* est une plante dont il existe plusieurs espèces que Linné place dans sa *Gymnandrie driandrie*. Sa racine est charnue et bulbeuse ; ses tiges sont simples, ses feuilles entières et garnies de nervures parallèles ; ses fleurs sont disposées en grappes avec un stipule qui les soutient ; elles sont formées de six pétales posés sur le germe et étroitement unis.

Les orchides fournissent des bulbes desséchées connues sous le nom de *salep*. (Voyez ce mot).

OREILLE, organe de l'ouïe. On donne ce nom par analogie aux plantes suivantes :

Oreille d'âne. (Voyez CONSOUDE GRANDE).
— **d'homme.** (Voyez ASARET).
— **de Judas.** (Voyez AGARIC DE SUREAU).
— **de lièvre.** (Voyez PERCEFEUILLE VIVACE).
— **d'ours.** (Voyez PRIMEVÈRE).
— **de rat.** (Voyez PILOSELLE).
— **de souris.** (Voyez PILOSELLE).
— **de mer.** (Voyez NACRE).

OREILLETTE. (Voyez ASARET).

OREN, coquille désignée communément sous le nom de *bronze des peintres*. (Voyez BRONZE).

ORGE.

Latin, HORDEUM VULGARE; — anglais, BARLEY; — allemand, GERSTE, GERST GARST; — espagnol, CEBADA; — portugais, CEBEDA, CEVEDA; — italien, ORZO ARZO; — danois, BYG; — suédois, BIUGG; — polonais, JECYMIEN; — russe, JATSCHMIN.

ORGE EN PAILLE.	ORGE PERLÉ.
— MONDÉ.	— MALTÉE.
— MONDÉ ÉPOINTÉ.	— DRÉCHÉE.
— GRUÉE.	— PETITE.

L'**orge** est une plante frumentacée de la famille des graminées et de la *Triandrie digynie* de Linné. Les botanistes en distinguent six espèces; les plus communes sont l'orge d'automne ou d'hiver, qui donne un grain allongé, pointu, renflé et jaune pâle, et l'orge printanière, qui donne un grain carré et court.

L'**orge d'hiver** a ses racines fibreuses et menues; sa tige, en forme de tube, est garnie de six nœuds à chacun desquels naissent des feuilles longues, étroites, rudes et couvertes d'une fine poussière verte; ses épis sont composés de paquets de fleurs attachés sur les dents d'une râpe commune et formés de trois fleurs garnies de deux longs filets barbus, fermes, rudes et piquants; elles ont trois étamines qui s'élèvent d'un calice à deux bases qui cache l'embryon du fruit; cet embryon se change en une graine ligneuse, pâle ou jaunâtre, farineuse, pointue, renflée et fortement attachée. Cette orge se sème en automne pour être récoltée au mois de juin de l'année suivante.

L'**orge printanière** ou *carrée* diffère de la précédente en ce qu'elle porte des épis plus courts et plus gros.

La paille d'orge, parvenue à sa maturité, est plus molle, plus succulente et moins fragile que celle du froment. Elle fournit aux bœufs et aux vaches une meilleure nourriture.

L'**orge en paille** est celle qui est enveloppée de sa balle, telle qu'elle se détache de l'épi.

L'**orge mondé** est une orge dégagée de son enveloppe, qui circule dans le commerce des grains. En cet état, elle est livrée à la boulangerie et aux brasseurs.

L'orge mondé épointé est une orge dégagée de sa pellicule et dont on a coupé les pointes. Elle est réservée à l'usage de la pharmacie. En Allemagne, on en fait des potages excellents. Ce grain est tempérant et on le prescrit dans les cas d'inflammations.

L'orge gruée ou *gruau d'orge* est celle qui a été mondée, écrasée sous des meules, lavée et séchée. On l'emploie en bouillies ou en crêmes. Les habitants du nord en font une grande consommation.

L'orge perlé est un grain qui a été mondé de sa balle et passé dans des moulins qui lui donnent une forme arrondie. Cette préparation se fait en Hollande avec une adresse que nous n'avons pu atteindre.

On doit choisir les orges mondés arrondis et blancs; les perlés ronds, menus et d'une couleur de neige.

Ces espèces nous arrivent de la Hollande en sacs de 50 kil., pour lesquels on n'accorde que très-rarement une tare de 2 hectogr. 5 décagr.

L'orge, dégagée de sa balle, se vend à l'hectolitre; l'*orge mondé* se vend au poids net.

Orge petite. (Voyez CÉVADILLE).

ORGEAT, sirop préparé par les pharmaciens et par les limonadiers; il est composé d'amandes douces et amères et de sucre.

ORIGAN.

Latin, ORIGANUM VULGARE; — anglais, ORIGANY, WILD MAJORAM; — allemand, DOSTEN, WOHLGEMUTH; — espagnol, OREGANO; — portugais, OUREGAO; — italien, ORIGANO, RIGAMO.

ORIGAN DE CRÈTE. ORIGAN DE PAYS.

L'origan est une plante dont il existe quatorze espèces. Linné les place dans sa *Didynamie gymnospermie*. Elle pousse des tiges dures, carrées, velues et d'un décimètre environ; ses feuilles sont velues, odorantes, âcres et aromatiques; ses fleurs naissent aux sommités des tiges dans des épis grêles et écailleux qui forment de gros bouquets; elles se composent d'un tube découpé en deux lèvres incarnates ou rouge blanchâtre; ses semences sont menues, rondes et enfermées dans une capsule oblongue qui a servi de calice à la fleur.

L'**origan de Crète** ou **de Candie**, fourni par l'Archipel grec, nous arrive par Marseille. Il est aromatique, diaphorétique et emménagogue, pris en infusion théiforme. On l'emploie en lotions, en fumigations et en bains contre les rhumatismes chroniques et la paralysie. On le vendait autrefois plus cher que celui de la Provence et du Languedoc, nommé *origan de pays*.

Ces végétaux, par le frottement, acquièrent une forte odeur aromatique. On donne la préférence aux plus parfumés.

ORMEAU.

Latin, ULMUS CAMPESTRIS; — anglais, ELM; — allemand, ULME, RUSTER; — espagnol, OLMO; — portugais, OLMO, OLMEIRO, ALAMO; — italien, OLMO.

L'**ormeau** ou *orme* est un grand arbre de la *Pentandrie digynie* de Linné, dont le tronc est couvert d'une écorce crevassée. Son bois est dur et jaunâtre. (Voyez BOIS D'ORMEAU). Ses feuilles sont larges, froncées, veineuses, oblongues, dentelées et pointues; sa fleur est monopétale, infundibuliforme et renferme cinq étamines et deux pistils; son fruit est membraneux, aplati, ovale, échancré, renflé et renferme une capsule qui contient une semence blanche et douce; sa racine est ligneuse et traçante.

Ses feuilles sont mucilagineuses et vulnéraires. La seconde écorce de ses jeunes branches est diurétique, fortifiante et se vend sous le nom d'*écorce d'orme pyramidal;* elle est fendue en lanières rougeâtres, fibreuses, mucilagineuses, amères et astringentes. On les emploie dans les maladies cutanées et des jointures et dans l'hydropisie. Elle a été employée dans les colonies à décolorer les sirops de canne.

ORMIN. (Voyez TOUTE BONNE).

ORNITHOGLOSSE, fruit du frêne. (Voyez ce mot).

ORNITHOLITES, nom générique des pétrifications d'oiseaux.

OROBANCHE *(orobanche major garyophyllum olens rapum genistæ)*, plante de la *Didynamie angyospermie* de Linné, qui pousse une tige de 4 à 5 décim., droite, ronde ou cylindrique, rouilleuse, velue, fistuleuse, fragile et sans véritables feuilles; elle produit des rudiments étroits et spongieux qui se corrompent promptement; ses fleurs naissent à ses sommités et sont

dispersées, velues, jaunâtres ou verdâtres, odorantes et formées en tube évasé; leur lèvre supérieure est en casque et l'inférieure est coupée en trois parties; son fruit est oblong et s'ouvre en deux coques remplies de semences menues et blanchâtres; ses racines sont bulbeuses et écailleuses, noires en dehors, blanches en dedans, tendres et remplies d'un suc visqueux et amer; elles deviennent en séchant dures et cornées.

Ce végétal croît dans les champs. On le mange comme l'asperge; il est énergique pour combattre les coliques venteuses.

OROBE.

Latin, OROBUS VERNUS; — anglais, BITTER VETCHES, FITCHES; — allemand, ERVEN, PLATTERBSEN; — espagnol, YERVOS, CHICHAROS; — portugais, CHICHAROS; — italien, ERVI, MOCHISALVALICHI, LERI, OROBI, ROBIGLIA.

L'**orobe** ou *ers* est une plante dont il existe quatre espèces, qui font partie de la *Diadelphie décandrie* de Linné et qui croissent naturellement parmi les blés, en Espagne et en Italie. Ses semences sont bonnes pour les pigeons et entrent dans les quatre farines résolutives. Leur forme est ronde et leur couleur rouge brun. (Voyez ERS).

ORPHITE. (Voyez SERPENTINE).

ORPIMENT.

Latin, AURIPIGMENTUM; — anglais, ORPIMENT; — allemand, OPERMENT, RAUSCHGELB, ROTHER SCHWEFEL, HUTTENRAUCH; — espagnol, OROPIMENTO, JALDE; — portugais, OUROPIMENTE ARSENICO AMARELLO, OUROPIMENTA, JALDE; — italien, ORPIMENTO, OROPTUMENTO; — hollandais, OPERMIENT; — danois et suédois, OPERMENT; — polonais, AURYPIGMENT, ZLOTOKOST; — russe, AWRIPIGMENT, OPERMENTE.

ORPIMENT ROUGE. ORPIMENT JAUNE.

L'**orpiment**, *orpin*, *réalgar*, *arsenic jaune*, *orpin minéral* ou *sulfure d'arsenic jaune*, est une substance minérale qui se trouve dans le sein de la terre, en Hongrie, en Souabe, en Turquie et dans l'Orient. Elle se présente en masses diverses, formant des lames allongées, brillantes, tendres, flexibles, translucides, et offrant des reflets d'un jaune d'or. Ce minerai est em-

ployé en peinture. Ce corps était le seul arsenic connu par les anciens. (Voyez ARSENIC).

L'Allemagne prépare des orpiments jaunes et rouges.

Le premier s'obtient en sublimant dans des vases de fonte de l'acide arsénieux et du mispikel ou du soufre. Il résulte une masse jaune, compacte et vitreuse, offrant des couches superposées et lamelleuses.

Le rouge s'obtient de la même manière, mais à vase clos. Il est en morceaux volumineux, pâles, d'une cassure irrégulière et peu lamelleuse. Mis en poudre et lavé à plusieurs eaux, il devient orangé. On le trouve naturellement à la Solfatare près de Naples, dans la Chine et dans les Indes. Si on le fond, il acquiert en refroidissant une agrégation assez solide pour être poli; on le nomme alors *rubis de soufre.* Les joailliers le taillent et en font des bagues.

Ces métaux nous arrivent en barils de 200 kilogr., ou en caisses carrées, couvertes de joncs, de 60 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

ORPIN. (Voyez ORPIMENT).

L'ORPIN, *trique-madame*, *reprise*, *joubarbe des vignes* ou *fève épaisse (anacampseros)*, est une plante de la *Décandrie pentagynie* de Linné, qui croît à la hauteur de 5 décim. environ. Ses tiges sont droites, rondes et revêtues de feuilles épaisses, humides, longues, vert pâle ou rouges, crénelées ou entières, fades et visqueuses; ses fleurs, qui naissent à ses sommités en gros bouquets, sont disposées en roses à cinq pétales blancs; ses fruits sont siliqueux et remplis de semences menues; sa racine est glanduleuse et insipide.

Ce végétal croît partout. Il est résolutif, rafraîchissant et vulnéraire. Son suc enlève les taches de la peau et dessèche les dartres.

ORRACA. (Voyez COCOTIER).

ORSEILLE PRÉPARÉE.

Latin, ROCCELLA; — anglais, CANARY WEED, CHILLA WEED, ARCHILLA, ORCHILLA; — allemand, KRAUTERORSEILLE, ORSELJE; — espagnol, ORCHILLA; — portugais, ORCELLA; — italien, ORICELLO; — polonais, MECHTARBIERSKI; — russe, ARSAL.

ORSEILLE FINE. ORSEILLE DE TERRE.

L'**orseille** ou *cudbeard* est une matière colorante pourpre violet que l'on prépare avec divers lichens, tels que ceux des Canaries, du cap Vert, de l'Archipel grec, de Madère, d'Auvergne et des Pyrénées. (Voyez ORSEILLES EN SUBSTANCE).

Cette préparation s'opère à l'aide de l'urine putréfiée, de la chaux vive et d'une dissolution de sulfate acide d'alumine ou d'acide sulfurique étendu d'eau. Elle fut long-temps secrète et monopolisée par Lyon; aujourd'hui Paris prépare de l'orseille de bonne qualité.

Ce corps doit être consistant, rouge violet foncé, odorant, filamenteux et humide. Il doit colorer l'eau et donner aux tissus des nuances vives et peu résistantes. Les liquoristes et les parfumeurs en consomment beaucoup.

L'**orseille de terre** se prépare de la même manière; elle est plus compacte, sans filaments et rude au toucher à cause des lichens dûrs et coriaces dont on la forme. (Voyez ORSEILLE NON PRÉPARÉE DES PYRÉNÉES).

Orseille non préparée.

ORSEILLE DES CANARIES.
— DU CAP VERT.
— DE L'ARCHIPEL GREC.
— DE MADÈRE.
ORSEILLE DE L'AUVERGNE.
— DES PYRÉNÉES.
— DE NORWÉGE.

L'**orseille des Canaries** *(rocella tinctoria)* est de tous les lichens le plus riche en parties colorantes. Elle a la forme d'un petit arbrisseau produisant dix à douze jets ramifiés, minces, cylindriques, blanchâtres, gris ou bruns. Leur longueur varie de 3 à 10 centim. Chaque cylindre, d'un quart de millimètre de diamètre, est garni d'une moelle semblable à celle du sureau, incolore et inodore. On doit préférer la plus ténue et la moins brune. Cet article, très-rare en France, arrive en barils de 50 kilogrammes ou en sacs de 25 à 30 kil., pour lesquels on accorde la tare réelle.

L'**orseille du cap Vert** *(rocella fuciformis)* a la forme de la précédente, mais ses rameaux sont aplatis et portent à leurs extrémités des verrues blanchâtres et saillantes. Elle est aroma-

tique et amère. Sa couleur est blanche. On doit préférer celle dont les ramifications seront courtes et minces.

L'**orseille de l'Archipel grec**, presque pareille à celle-ci, est plus longue, plus large, plus amère et plus chargée de verrues. On la choisit de même.

Ces deux dernières espèces arrivent en barils vides de farine, pesant environ 50 kilogr.

L'**orseille de Madère,** semblable à celle du cap Vert, est un peu moins riche en couleur.

L'**orseille d'Auvergne** *(orcina dealbata)* est formée de petites croûtes irrégulières, couvertes de ramifications superposées et rugueuses. Elle est blanchâtre en dessus, noire en dessous et très-adhérente aux rochers.

L'**orseille des Pyrénées** *(variolaria dealbata)* est semblable à la précédente et doit se choisir comme elle, entière et exempte de poussière. On en fait les orseilles dites *de terre.*

L'**orseille de Norwége** présente de très-petites feuilles mortes, raccourcies, noires d'un côté et grises de l'autre. Elle arrive en balles de 80 à 100 kilogr. et se vend au poids brut.

ORTIE.

Latin, UTRICA URENS; — anglais, NETTLES; — allemand, NESSELN; — espagnol et portugais, ORTIGAS; — italien, ORTICHE.

ORTIE BLANCHE.	ORTIE MORTE.
— GRANDE.	— PETITE.
— GRIÈCHE.	— ROMAINE.

L'**ortie** est une plante dont les variétés sont nombreuses. Nous nous bornerons à décrire les principales.

L'**ortie blanche** ou *ortie morte (lamium album)* est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse des tiges carrées, grêles, faibles, velues, creuses, rameuses et purpurines. Elles s'élèvent à 3 et 4 décim. et ont de la peine à se soutenir. Ses feuilles sont rangées par paires, velues, molles et attachées par des pétioles longs. Ses fleurs sont verticillées, blanches, labiées et ses semences sont triangulaires. Ses racines sont fibreuses et traçantes. Ce végétal est moins odorant que les espèces nommées *ortie rouge, ortie musquée* ou *piquante, ortie rouge des jardins* et *ortie à figure de pariétaire.*

On se sert de sa fleur en infusion pour arrêter les cours de ventre et les fleurs blanches. Le Languedoc la fournit et elle se vend au poids net.

L'ortie grande *(urtica major)* est une plante de la *Monoécie tétrandrie* de Linné, qui pousse des tiges carrées, raides, couvertes d'un poil piquant, creuses, rameuses et s'élevant à la hauteur de 1 m. environ. Ses feuilles sont opposées, oblongues, larges, pointues, dentelées et couvertes d'aspérités qui irritent la peau. Ses fleurs, qui naissent en grappes à ses sommités, sont composées de quatre étamines, soutenues par un calice tétraphylle. Les fruits se forment sur l'ortie femelle en capsules pointues et contenant une semence ovale et aplatie. Ses racines sont fibreuses et traçantes. Ce végétal est quelquefois rougeâtre et se nomme alors *ortie rouge*. On en forme, comme de la précédente, un sirop avec du sucre. Sa semence entre dans la composition de l'onguent martialum et on l'emploie extérieurement dans la paralysie, l'asthme et les hémorroïdes. Son écorce produit un fil. (Voyez ÉCORCE D'ORTIE).

L'ortie grièche ou *ortie petite (urtica urens minor)* est une plante de la *Monoécie tétrandrie* de Linné, qui pousse des tiges grosses, carrées, dures, rameuses, piquantes et de 3 à 4 décim. de hauteur. Ses feuilles sont opposées, courtes, obtuses, dentelées, piquantes, vert brun et soutenues par des pétioles longs. Ses fleurs et ses semences sont semblables à celles de la grande ortie. Sa racine est simple, grosse, blanche et fibreuse.

On se sert de ses feuilles en décoction pour les maux de gorge et comme vermifuges. Leur suc dans les narines arrête les saignements du nez.

Ortie morte. (Voyez ORTIE BLANCHE).

Ortie petite. (Voyez ORTIE GRIÈCHE).

L'ortie romaine *(urtica urens pilulifera)* est une plante de la *Monoécie tétrandrie* de Linné, dont la tige s'élève à 1 m. et demi environ. Elle est ronde, vide et rameuse. Ses feuilles sont larges, pointues, crénelées et couvertes d'un duvet rude, piquant et brûlant. Ses fleurs sont petites. Ses fruits forment de petits globules hérissés de pointes et composés de capsules qui s'ouvrent en deux parties et renferment une semence ovale, pointue et

lisse. Sa racine est fibreuse, jaunâtre et a les propriétés de celle de la grande ortie.

ORTOLAN.

Latin, HORTULANUS, CYNCHRAMUS ; — anglais, ORTOLAN ; — espagnol, HORTELANO.

L'**ortolan** est un oiseau de passage, commun en Italie, en Languedoc, en Provence, dans le Dauphiné et dans le département du Lot-et-Garonne. Sa mandibule supérieure est plus étroite que l'inférieure. Son corps est roux et ses pieds jaunâtres. Il vit de grains, d'avoine et chante assez bien. On le chasse au filet. La gastronomie recherche sa chair qui est très-délicate, surtout lorsqu'on l'engraisse ; pour cela, on le renferme dans une chambre obscure, éclairée par une lampe ; trompé par ce jour factice, cet animal ne se livre plus au sommeil et mange continuellement.

ORVAL. (Voyez TOUTE-BONNE)

ORVIÉTAN, électuaire stomachique, anthelmintique et anti-dysentérique. (Voyez la PHARMACOPÉE).

OS.

Latin, OSSA ; — anglais, BONE ; — allemand, KNOCHEN BEIN ; — espagnol, HUESO ; — portugais, OSO ; — italien, OSSA, OSSO ; — hollandais et danois, BEEN ; — suédois, BEN ; — polonais, LOSC ; — russe, KOST.

OS BRULÉS.	OS CALCINÉS A VASE CLOS.
— CALCINÉS A L'AIR LIBRE.	— DE CŒUR DU BŒUF.
— CHARBONNÉS.	— DE LOUP.
— DE CŒUR DE CERF.	— DE SÈCHE.

Les **os** sont les parties solides et dures qui forment la charpente du corps des animaux. Ils sont composés de fibres solides, entrelacées et remplies de cellules dont les cavités contiennent du phosphate de chaux, du carbonate calcaire, un peu de phosphate de magnésie et un peu d'alumine, de silice, d'oxyde de fer et de manganèse. Leur tissu est une réunion de graisse et de gélatine.

Les os donnent beaucoup de produits, tels que les gélatines animales, obtenues par Cadet Devaux et employées à faire des bouillons économiques ; la colle-forte, extraite par M. Gravet ; le

noir animal, qui prit de la vogue en 1821 dans les raffineries de Bordeaux. Nous nous en occupâmes avec M. Bertin, pharmacien recommandable. Les os brûlés à l'air libre donnent une cendre blanche, lavée et lessivée, qui sert à préparer les coupelles pour l'affinage de l'or et de l'argent. On en retire aussi une huile à brûler. Les tourneurs et les tabletiers en font divers objets d'utilité ou de fantaisie. La chimie en extrait l'acide phosphorique calcaire et le phosphore ; les agronomes enfin s'en servent comme d'un engrais.

L'**os brûlé à l'air libre** ou *spode (spodium)* s'obtient en calcinant de préférence les résidus de l'ivoire. On l'emploie dans la composition de la poudre diarrhodun, des trois sentaux et des lochs secs. Il est tonique, astringent et excitant.

L'**os charbonné** est celui qu'on réduit en charbon à vase clos. (Voyez NOIR ANIMAL).

L'**os de cœur de cerf** *(os de corde cervi)* a 5 centim. de long. Il est plat, mince, triangulaire et blanc. Dans le corps du cerf, il se présente sous forme de cartilage; mais à sa mort, il durcit, surtout quand on l'expose à l'air. Il est cordial et propre à arrêter les crachements de sang.

Os calciné à vase clos. (Voyez CHARBON ANIMAL).

L'**os du cœur de bœuf**, de même forme que celui du cerf, est plus gros et se substitue souvent à celui-ci.

L'**os du loup** est préconisé pour combattre la pleurésie, la sciatique, les douleurs de côté et les meurtrissures, réduit en poudre et pris en très-petite quantité.

OS DE SÈCHE.

Latin, OS SEPIÆ ; — anglais, CUTTLE BONE ; — allemand, WEISSES FISCHBEIN ; — espagnol, JIBIA, JIBION ; — portugais, OSSO DE SIBA ; — italien, OSSICINO DELLA SEPPIA ; — hollandais, ZEESCHUIN, WIT VISCHBEEN ; — danois, FESKEBEEN, HIVALSKIŒL ; — suédois, SKAL OF SEPIA.

L'**os de sèche** ou *biscuit de mer* se rencontre sur le dos du poisson nommé *sépia*. Cette écaille, d'un décim. de diamètre, est épaisse de 3 centim. au milieu et va en diminuant dans tous les sens. Ses bords sont minces, légers, durs en dessus, tendres en dessous, friables, blancs et salés.

On croit cet os détersif, apéritif, dessicatif et bon pour enlever les taches du visage, nettoyer les dents, exciter l'urine et pousser la pierre et la gravette.

Cet article se vend au cent ou au mille. Les orfévres en font des moules pour couler une infinité d'objets. Les oiseleurs en garnissent les cages des oiseaux pour aiguiser leurs becs. Quand ils sont ébréchés au tiers ou au quart, on en donne deux pour un.

OSEILLE.

Latin, ACETOSA; — anglais, WOOD SORREL; — allemand, BUCHAMPFER, SAUERKLEE, HERZKLEE, GUCKGUCKSKLEE; — espagnol, ACEDERILLA; — portugais, AZEDINHA; — italien, ACETOSELLA, PANECUCULA, TRIFOGLIO ACETOSO.

OSEILLE SURELLE.
— A FEUILLES RONDES.
OSEILLE A FEUILLES DE LANCE.

L'**oseille** est une plante dont on compte trente et une espèces; nous nous bornerons à décrire les trois principales.

Oseille surelle (*acetosa pratensis*), plante à feuilles oblongues, vertes, luisantes et remplies d'un suc acide; sa tige, qui ne s'élève pas à plus de 5 centim., porte de petites fleurs à plusieurs étamines attachées au fond d'un calice et posées trois à trois. Il leur succède une semence triangulaire enveloppée d'une capsule; sa racine est longue et rouge. On la cultive dans les jardins pour l'usage culinaire; elle est rafraîchissante, et on applique ses feuilles écrasées en forme de cataplasmes sur le poignet pour guérir la fièvre et les glandes scrofuleuses. Sa racine est employée dans les maladies syphilitiques et les accidents inflammatoires.

L'**oseille à feuilles rondes**, *oseille des bûcherons*, *alleluia* ou *pain de coucou (oxalis acetosella)*, s'élève à 5 décim. environ. Ses tiges sont menues et rampantes; ses feuilles sont rondes ou oblongues, pointues et vert pâle; elle sert aux usages de la précédente.

L'**oseille à feuilles de lance**, *oseille sauvage*, *alleluia* ou *pain de coucou (acetosa rumex)*, porte des tiges courtes. Ses feuilles sont petites et lancéolées; ses fleurs et ses semences ont la forme des précédentes, mais sont plus menues et disposées

en grappes ; ses semences sont rouges ; sa racine est ligneuse, rouge et fibreuse.

Ce végétal croît dans les champs et est beaucoup plus acide que les deux autres. Les brebis en sont friandes. Il est commun dans les lieux montueux de l'Europe et principalement en Suisse et en Souabe. On en extrait le sel d'oseille ou *oxalate de potasse et de surelle acide*. (Voyez SEL D'OSEILLE).

OSIER.

Latin, SALIX VULGARIS ; — anglais, OSIER, WICKER ; — allemand, KORBGERTEN, KANEYEN ;— espagnol, MIMBRE ;—portugais, CESTEIRO, VIMES ; — italien, LAVORO.

L'**osier** est une espèce de petit saule dont il existe plus de douze espèces ; elles croissent ordinairement le long des rivières. Linné les admet dans sa *Dioécie diandrie*. Quatre espèces seules servent à l'art du vannier : l'osier rouge, le noir, le blanc et le jaune doré. Cet arbrisseau pousse des rameaux grêles couverts d'une écorce rougeâtre. Ses feuilles sont longues, étroites, lisses, crénelées et plus blanches en dessous qu'en dessus. On le cultive avec succès dans les lieux humides, et il est d'un bon rapport pour le propriétaire, car il demande peu de soins et se multiplie par boutures. Ses jeunes rameaux peuvent remplacer les meilleurs liens pour attacher les plantes. Le meilleur osier, nommé *vime*, forme des pépinières nommées *vimières*.

On se sert des vimes pour attacher les cerceaux des futailles. Ce végétal est souvent attaqué par le puceron.

L'osier pour les vanniers se vend à la gerbe. L'osier à barriques ou *vime* se vend de même.

OSMAZOME, substance consistante, brun fauve et agréable. On l'extrait des muscles, du sang, des matières blanches et des secrétions animales. Sa découverte est due à Thouvenel ; elle a été étudiée par M. Thénard, qui lui donna le nom d'*osmazôme*. M Vauquelin l'a retrouvée dans plusieurs végétaux.

Elle est ordonnée comme étant digestive et fortifiante.

OSMIUM, métal solide, pulvérulent et noirâtre, qui forme avec l'or et l'argent des alliages ductiles. Il ne se rencontre que dans les mines de platine, combiné avec l'iridium. En 1803, M. Tennant le découvrit. (Voyez PLATINE).

OSMONDE ou *fougère aquatique (osmonda regalis)*, plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, qui pousse des tiges d'environ un mètre, vertes, rayées ou cannelées et rameuses; ses feuilles sont longues, étroites et rangées par paires; le haut de ses tiges se divise en plusieurs rejetons qui soutiennent des grappes, composées de coques sphériques et membraneuses qui s'ouvrent en deux parties et contiennent des semences oblongues; ses racines sont longues et noires.

Ce végétal croît dans les lieux humides. Sa racine est vulnéraire, apéritive et propre dans l'hydropisie et contre les hernies.

OSSARI, fruit ovale du lapocyn. (Voyez ce mot).

OSTÉOCOLLE.

Latin, OSTEOCOLLA; — anglais, BONNE-GLUE; — allemand, KNOCHENLEIM; — espagnol, OSTEOCOLLA; — portugais, OSTEOCOLA; — italien, OSTEOCOLLA.

L'**ostéocolle** est une chaux carbonatée qui se trouve en solution dans les fontaines de Saint-Allyre, près Clermont (Auvergne), et qui se concrète sur les corps étrangers qu'on plonge dans leurs eaux. Ces eaux se nomment *pétrifiantes.* L'ostéocolle a la propriété de raccommoder les os fracturés. Il est aujourd'hui à peu près oublié.

OSTÉOLITES, os et dents pétrifiés formant du phosphate calcaire.

OSTRACIE, coquille d'huître pétrifiée. (Voyez TUTIE).

OTRUCHE ou *ostrutium.* (Voyez IMPÉRATOIRE).

OU-ANGOU, aliment que les habitants des Antilles préparent avec la farine de manioc bouillie dans l'eau avec du sel et du piment. Sa consistance est assez solide pour former de petites boulettes. On le mange avec le calalou farci, composé d'herbes, de crabes et de poissons.

OUATE.

Latin, GOSSYPII LANUGO TENUISSIMA; — anglais, WAD, WADDING, DRAWNET; — allemand, WATTE; — espagnol, OUATA, ABATA, ZUPPA; — portugais, OUATA, OCOLCHOADO; — italien, OVATA; — hollandais, WATTE; — danois, VAT; — suédois, WADD.

La **ouate** est un coton fin, soyeux et lustré, produit par le ouatier ou apocyn, arbre commun en Egypte et dans l'Asie orientale.

Les Siamois, qui le nomment *ton-nghiou*, en distinguent deux espèces, le grand et le petit. Le premier ressemble au noyer par sa forme et la disposition de ses branches; le second a le tronc et les branches semblables à ceux de l'acacia. Ces végétaux donnent un fruit pareil à la figue banane, qui renferme la ouate.

On désigne aussi sous ce nom un apprêt formé de coton cardé, et mis en planche par un encollage appelé *marchage*. Il sert à doubler les vêtements.

OURS.

Latin, URSUS; — anglais, BEAR; — allemand, BAR; — espagnol, oso; — portugais, URSO; — italien, ORSO.

L'ours est un animal mammifère carnassier plantigrade; sa femelle se nomme *ourse* et ses petits *oursons*. Il est commun dans la Pologne, l'Allemagne, la Lithuanie et la Norwége. Il est dangereux, principalement pour les femmes. Le mâle et la femelle n'habitent point ensemble. Il se nourrit de fruits et d'animaux; pendant l'hiver, il vit en léchant ses pattes, d'où exsude une humeur graisseuse.

On en connaît plusieurs espèces: le noir est le plus grand et le plus connu; le brun est féroce et carnassier; le blanc ne se trouve que dans les pays froids et se nourrit de phoques et de lamantins. L'ours rattel du cap de Bonne-Espérance se nourrit de miel. (Voyez GRAISSE ET PEAU D'OURS).

OUTREMER.

Latin, OSMONDA REGALIS; — anglais, ULTRAMARINE; — allemand, VTLTRAMARIN, LAZURSTEIN; — espagnol, ULTRAMAR, ULTRAMARINHO; — portugais, OLTRAMARINO, ULTRAMARINO, AZUR-ULTRAMARINHO; — italien, AZZURRO, OLTRAMARINO; — danois et suédois, ULTRAMARIN; — polonais, ULTRAMARYNA; — russe, ULTRAMARIN.

L'outremer, *pierre d'azur, lapiz-lazuli* ou *lazulite*, est une pierre estimée à cause de sa couleur bleue, recherchée par les peintres. (Voyez CENDRE D'OUTREMER). Sa rareté a donné lieu à des travaux chimiques pour la remplacer. M. Guimet le premier trouva un procédé pour produire de l'outremer factice et très-bon. MM. Férand et Robiquet l'ont perfectionné.

OUYCOU, liqueur fermentée, faite avec des cassaves, des

patates, des cannes à sucre et des bananes écrasées. Cette liqueur est rougeâtre et enivre aisément. Prise avec modération, elle est nourrissante et rafraîchissante. Les Européens la boivent comme la bière.

OXACIDE, acide formé par un corps combustible et l'oxygène.

OXALATE.

OXALATE D'AMMONIAQUE. — DE POTASSE. OXALATE DE SOUDE.

Les **oxalates** sont les résultats de la combinaison de l'acide oxalique avec les bases salifiables.

L'oxalate d'ammoniaque s'obtient en saturant une solution d'acide oxaliquepar l'ammoniaque et en soumettant le tout à une évaporation. L'oxalate cristallise en longs prismes terminés par des sommités dièdres. Sa saveur est amère et on l'emploie fréquemment comme réactif pour connaître la présence de la chaux.

L'oxalate de potasse, *surelle acide, sel d'oseille* ou *bi-oxalate de potasse*, nommé en Angleterre *sel de citron* et *oxalate acidulé de potasse*, fut découvert par Margraff et étudié par Scheele. Il se fabrique en Suisse et en Allemagne avec des oseilles *(oxalis et rumex)* dont on exprime le suc qu'on filtre et qu'on étend d'eau. On fait évaporer le liquide jusqu'à consistance épaisse, et on le coule dans un vase de terre vernissé, en le couvrant d'huile pour prévenir sa fermentation. On l'abandonne alors dans une cave dont la température est fraîche et le sel se forme insensiblement; on le sépare alors du résidu ; on le lave et on le fait sécher. 25 kilogrammes de végétaux fournissent 12 kilogr. de suc et 76 gr de sel. On en fait des boissons tempérantes et des pastilles pour la soif. Il enlève les taches d'encre.

Il se présente en cristaux parallélipipèdes opaques. Sa saveur est acide, piquante et amère. Il est soluble dans dix fois son poids d'eau bouillante. On le prépare aussi en versant peu à peu de la potasse sur une solution aqueuse et saturée d'acide oxalique; dès que l'addition est convenable, le sel cristallise en cristaux blancs transparents et peut remplacer le précédent. On le livre au commerce en barils de toutes dimensions. L'An-

gleterre et la Belgique en fournissent beaucoup, ainsi que les forêts de Thuringe en Souabe. Il se livre au poids net.

L'oxalate de soude est en petits cristaux grenus et insipides. On l'obtient comme l'oxalate acidulé de potasse. Il est peu employé.

OXYDES.

OXYDE D'ALUMINIUM.
— D'ANTIMOINE (DEUTO).
— D'ANTIMOINE (TRITO).
— D'ANTIMOINE (PROTO).
— D'ANTIMOINE (SULFURÉ DEMI-VITREUX).
— D'ARGENT.
— D'ARSENIC (DEUTO).
— D'ARSENIC (PROTO).
— D'AZOTE (DEUTO).
— D'AZOTE (PROTO).
— DE BARYUM (DEUTO).
— DE BARYUM (PROTO).
— DE BISMUTH.
— BLEU.
— DE CADMIUM.
— DE CALCIUM.
— DE CALCIUM (DEUTO).
— DE CALCIUM (PROTO).
— CASÉEUX.
— DE CÉRIUM.
— DE CARBONE.
— DE CHLORE.
— DE CHRÔME (PROTO).
— DE CHRÔME (DEUTO).
— DE COBALT (DEUTO).
— DE COBALT (PROTO).
— DE COLOMBIUM.
— DE CUIVRE (DEUTO).
— DE CUIVRE (PROTO).
— DE CUIVRE (TRITO).
— CYSTIQUE.

OXYDE D'ÉTAIN (DEUTO).
— D'ÉTAIN (PROTO).
— DE FER (DEUTO).
— DE FER (PROTO).
— DE FER (TRITO).
— DE GLUCINIUM.
— D'HYDROGÈNE (DEUTO).
— D'HYDROGÈNE (PROTO).
— D'HYDRO-SULFURE D'ANTIMOINE.
— D'IRIDIUM.
— DE LITHIUM.
— DE MAGNÉSIUM.
— DE MANGANÈSE (TRITO *ou* PER).
— DE MANGANÈSE (PROTO).
— DE MANGANÈSE (DEUTO).
— DE MERCURE (DEUTO).
— DE MERCURE (PROTO).
— DE MOLYBDÈNE (DEUTO).
— DE MOLYBDÈNE (PROTO).
— DE NICKEL (DEUTO).
— DE NICKEL (PROTO).
— NITREUX.
— D'OR (DEUTO).
— D'OR (PROTO).
— D'OSMIUM.
— DE PALLADIUM.
— DE PHOSPHORE.
— DE PLATINE (DEUTO).
— DE PLATINE (PROTO).
— DE PLOMB (PROTO).

OXYDE DE PLOMB (PER).	OXYDE DE TANTALE.
— DE PLOMB (SOUS).	— DE TELLURE.
— DE PLOMB (DEUTO).	— DE TITANE.
— DE POTASSIUM (DEUTO).	— DE THORINIUM.
— DE POTASSIUM (PROTO).	— DE TUNGSTÈNE.
— DE RHODIUM (DEUTO).	— D'URANE (DEUTO).
— DE RHODIUM (PROTO).	— D'URANE (PROTO).
— DE SÉLÉNIUM.	— XANTIQUE.
— DE SILICIUM.	— DE ZINC (DEUTO).
— DE SODIUM.	— DE ZINC (PROTO).
— DE STRONTIUM (DEUTO).	— DE ZIRCONIUM.
— DE STRONTIUM (PROTO).	— D'YTTRIUM.

Les **oxydes** sont les résultats des combinaisons de l'oxygène avec les métaux. Les anciens chimistes les nommaient *chaux métalliques*, et pensaient qu'ils étaient dépouillés d'une substance imaginaire appelée *phlogistique*. Ils ont la propriété de se combiner avec les acides, de les neutraliser et de former des sels. Les métaux brûlent dans l'oxygène avec plus ou moins de persistance. Les oxydes sont plus ou moins cassants, solides, ternes et faciles à se réduire en poudre inodore, sauf ceux d'osmium et d'arsenic. Ils sont plus pesants que l'eau et moins que les métaux qui les forment, sauf ceux de potassium et de sodium. Ils ne rougissent pas le papier de tournesol, et beaucoup lui rendent sa couleur, quand elle a été rougie par un acide. (Voyez la *Chimie* de M. Thénard).

L'**oxyde d'aluminium** est blanc, doux au toucher, happant à la langue et insoluble dans l'eau ; il forme avec elle une pâte infusible. Margraff le découvrit en 1754. Quelques chimistes l'ont étudié et l'ont regardé comme une terre simple, désignée sous le nom d'*alumine*. On l'extrait de l'alun dissous dans vingt fois son poids d'eau, et saturé d'ammoniaque jusqu'à ce qu'il ne forme plus de précipité. Ce corps sert à faire des instruments pyrométriques pour mesurer les fortes chaleurs. L'Angleterre s'en sert pour décolorer les liqueurs.

L'**oxyde d'antimoine (deuto)** s'obtient en versant de l'acide nitrique étendu sur de l'antimoine pulvérisé, en chauffant légèrement le mélange et en y jetant de nouvel acide plus concen-

tré. Il est blanc et se réduit par la pile. Il est sans action sur l'air et a peu d'emplois.

L'**oxyde d'antimoine (proto)** se prépare de deux manières : d'abord en faisant dissoudre dans l'eau du proto-chlorure d'antimoine qui se précipite en une poudre blanche, nommée *poudre d'Algaroth*. On la chauffe avec une solution de potasse et on recueille l'oxyde pur en filtrant et en lavant à plusieurs eaux. Le second procédé consiste à faire chauffer l'antimoine dans un long creuset en terre incliné, couvert de creusets renversés et percés ; il se dégage une fumée blanche et épaisse qui se condense dans le creuset supérieur. Ce corps est blanc et cristallisé. On le nommait autrefois *fleur argentine d'antimoine*. On l'administre comme sudorifique en poudre, mêlé au sucre, à la dose de 6 à 12 décigr.

L'**oxyde d'antimoine (trito)** s'obtient en exposant à une chaleur rouge une partie d'antimoine en poudre avec deux parties de peroxyde de mercure, ou en projetant dans un creuset rougi des parties égales d'antimoine et de nitrate de potasse. En traitant cette masse par l'eau, on recueille l'oxyde, plus un résidu appelé *antimoine diaphorétique*, que l'on prend à la dose de 5 à 20 décigr. Cet oxyde est d'un blanc jaunâtre. En versant de l'acide nitrique dans son eau de lavage, il se forme un précipité nommé *matière perlée de Kerkringius*.

Oxyde d'antimoine sulfuré demi-vitreux, (Voyez ANTIMONIE).

L'**oxyde d'argent** se prépare en précipitant par la potasse ou la soude une solution de nitrate d'argent. On lave et on filtre le précipité, pour l'obtenir pur. Il est pulvérulent, olivâtre, insipide et s'emploie dans les laboratoires pour recueillir l'oxygène.

Oxyde d'arsenic (deuto), *mort aux rats* ou *acide arsénieux*. (Voyez ARSENIC BLANC).

L'**oxyde d'arsenic (proto)** s'obtient en exposant à l'air de l'arsenic en poudre. Il est noir et peu employé.

L'**oxyde d'azote (deuto)** est un gaz incolore, inodore et insipide, sans action sur les couleurs végétales et éteignant les corps en combustion. On l'obtient en mettant de la tournure de cuivre et de l'acide nitrique dans une cornue que l'on chauffe et qui le dégage bientôt. Nous devons sa découverte à Hales.

L'**oxyde d'azote (proto)** se prépare en décomposant le nitrate d'ammoniaque dans une cornue. L'oxygène de l'acide s'unit à l'hydrogène de l'ammoniaque et forme de l'eau. L'azote de l'ammoniaque forme, avec le deutoxyde d'azote, de l'acide, du protoxyde d'azote. La découverte de ce corps est due à M. Priestley. C'est un gaz incolore, inodore, sucré, et que M. Faradey est parvenu à liquéfier par une forte chaleur. Il rallume les corps incandescents comme l'oxygène.

L'**oxyde de baryum (deuto)** n'existe pas dans la nature. On l'obtient en chauffant le protoxyde de baryum avec de l'hydrogène, dans une cloche sèche. On peut l'obtenir à l'état d'hydrate en versant une solution concentrée de baryte dans l'eau oxygénée acide; il se dépose alors en paillettes brillantes. Ce corps est gris verdâtre et alcalin. M. Thénard en prépare l'eau oxygénée.

Oxyde de baryum (proto). (Voyez SULFATE DE BARYTE).

L'**oxyde de bismuth** s'obtient en faisant bouillir le sous-nitrate de bismuth ou *blanc de fard* avec une solution de potasse ou de soude. Pour l'avoir pur, on lave, on filtre et on calcine le précipité, qui est d'un beau blanc et sert à former les plus beaux fards. On l'admet en thérapeutique comme anti-spasmodique, à la dose de 1 à 6 décigr.

Oxyde bleu. (Voyez OXYDE DE MOLYBDÈNE).

L'**oxyde de cadmium** se prépare en chauffant ce métal au contact de l'air et en le précipitant par la potasse. Il est jaunâtre, brunâtre ou noir. Il existe dans les minerais de zinc, combiné avec l'acide carbonique et la silice. On l'emploie comme collyre et résolutif.

L'**oxyde de calcium (deuto)** s'obtient en versant de l'eau oxygénée acide dans l'eau de chaux. Il est blanc, brillant, en petites lames satinées ou en poudre, faible et inodore. On en use pour combattre quelques maladies cutanées, la diarrhée et le scorbut.

Oxyde de calcium (proto). (Voyez CHAUX).

L'**oxyde de carbone** est un gaz invisible, inodore et insipide, découvert en Angleterre par M. Cruikshouk, et en France par MM. Clément et Desormes. On l'obtient en faisant rougir dans un tube de porcelaine du charbon sec, ou en décomposant

par la chaleur de l'oxalate de plomb ou de zinc. On devra faire passer les gaz obtenus dans une solution de soude ou de potasse qui absorbera l'acide carbonique. Ce corps est impropre à la combustion et asphyxsie promptement les animaux. Le chlore sert à combattre ses effets.

Le chlore et l'acide carbonique secs, à parties égales et exposés aux rayons du soleil, se contractent de moitié et donnent le gaz chloroxi-carbonique. L'oxyde de carbone est inflammable et brûle en se transformant en acide carbonique.

L'**oxyde caséeux** s'obtient en dissolvant dans l'alcool du fromage. (Voyez *Ann. de Chimie et de Physique*, t. x, p. 40).

L'**oxyde de cérium** se prépare en décomposant le chlorure de cérium par une solution de patasse ou de soude. On lave et on filtre le précipité. Il est blanc, infusible et à une forte chaleur passe à l'état de deutoxyde marron. Il existe dans les minerais de cuivre de Riddarhyta en Suède.

L'**oxyde de chlore** est un gaz vert jaunâtre et odorant. On le prépare en formant une pâte avec du chlorate de potasse pulvérisé et de l'acide sulfurique étendu d'eau. On remplit de ce mélange un tube de verre hermétiquement fermé et placé verticalement; on chauffe au bain-marie et le gaz qui se dégage est reçu sur du mercure et sous une éprouvette. Il détonne souvent et fait explosion, ce qui le rend dangereux. Il fut découvert par M. Davy en 1815. M. Chevreul le nomma *chlorure d'oxygène.*

L'**oxyde de chrôme (deuto)** s'obtient en dissolvant le protoxyde de chrôme à l'état d'hydrate dans l'acide nitrique, et en faisant évaporer la dissolution jusqu'à ce qu'il ne s'en dégage plus de vapeurs. Il est pulvérulent, brillant, insoluble dans l'eau et dans les acides.

L'**oxyde de chrôme (proto)** se rencontre quelquefois à la surface du plomb chromaté et colore en vert les émeraudes et les roches magnésiennes. On le prépare en chauffant jusqu'au rouge du chromate de potasse et du soufre à parties égales; cela produit du sulfate et du sulfure de potasse; on lave le tout à l'eau bouillante et il en résulte un oxyde de chrôme pur, vert, brillant et propre à colorer les porcelaines et les pierres artificielles.

L'**oxyde de cobalt (deuto)** s'obtient en décomposant le nitrate de cobalt par la chaleur ou en exposant le protoxyde

de cobalt à une forte température. Il se rencontre dans la nature sur le cobalt arsenical que l'on trouve à Schnecberg et à Kamsdorf. Il est noir et insoluble dans l'eau et dans les acides; on l'utilise dans les arts pour colorer en bleu les verres et les émaux.

L'oxyde de cobalt (proto) existe naturellement à l'état de combinaison. On le prépare en décomposant le chlorure de cobalt par la potasse ou la soude. Il se combine aux acides et forme des dissolutions roses; à l'état d'hydrate, il est bleu ou gris. Il sert à colorer les vernis, les émaux et les poteries. (Voyez COBALT).

Oxyde de colombium. (Voyez ACIDE COLOMBIQUE).

L'oxyde de cuivre (deuto) s'obtient en décomposant le deuto-sulfate de cuivre par la potasse ou la soude. Il se précipite à l'état d'hydrate bleu et en séchant devient noir brun; il est sans action sur l'air et sur l'hydrogène; la chaleur rouge le fond; alors il attire l'acide carbonique de l'air et se transforme en vert-de-gris. On l'emploie dans l'analyse des matières médicales. Le vert-de-gris est employé comme anti-épileptique, émétique et purgatif.

L'oxyde de cuivre (proto) existe dans la nature en cristaux ou en filets. Pour les obtenir, il suffit de décomposer le chlorure de cuivre par la soude ou la potasse. Il est rouge, orangé et fusible en une masse rougeâtre qui se transforme en deutoxyde à une chaleur peu élevée.

L'oxyde de cuivre (trito) se prépare au moyen de l'eau oxygénée et du nitrate de cuivre. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

L'oxyde cystique pur est en cristaux aiguillés, transparents, jaunâtres et insipides. Il fut trouvé par M. Wollaston dans les calculs de la vessie. Soumis à l'action du feu, il fournit du sous-carbonate d'ammoniaque, une huile liquide, une huile concrète fétide et du charbon spongieux. Cette substance est rare et a peu d'emplois.

L'oxyde d'étain (deuto) existe dans la nature, surtout en Angleterre, en Saxe, en Bohême, en Espagne, dans le Limousin, en Chine et à Malacca (Indo-Chine). On le rencontre coloré par l'oxyde de fer. Pour l'obtenir pur, il suffit de traiter l'étain

en grenaille par l'acide nitrique. Il est peu employé dans les arts.

La potée d'étain est un deutoxyde de plomb et d'étain. (Voyez POTÉE D'ÉTAIN).

L'oxyde d'étain (proto) se prépare en décomposant une solution de proto-chlorure d'étain par l'ammoniaque. Il se précipite à l'état d'hydrate blanc; mais, en le faisant sécher, il devient noir. Il est gris noirâtre, insoluble dans l'eau, réductible par la pile, résistant et indécomposable au feu.

L'oxyde de fer (deuto) ou *éthiops martial* s'obtient en faisant une pâte de limaille de fer et d'eau, qu'on remue fréquemment et qu'on tient toujours humide; elle s'échauffe bientôt et il s'en dégage beaucoup d'hydrogène; le fer se transforme alors en deutoxyde. En ajoutant au mélange un huitième d'acide nitrique, on presse l'opération. L'éthiops se lave à plusieurs eaux pour être pur. Il est noir, magnétique et s'emploie comme tonique, astringent et apéritif dans les maladies chroniques, les hémorrhagies passives, l'amménorrhée, la chlorose et la leucorrhée; la dose est de 5 décigrammes à 4 grammes. Ce corps est abondant dans la nature et cristallise en octaèdres ou en dodécaèdres.

L'oxyde de fer (proto) se prépare en décomposant une solution de sulfate de fer par la soude ou la potasse. On lave le précipité avec de l'eau distillée et on le conserve dans des flacons d'eau bien bouchés; au contact de l'air, il rougit et verdit ensuite.

L'oxyde de fer (trito) est connu dans la nature sous le nom d'*hématite*, de *fer oligiste*, de *pierre d'aigle* ou d'*aétite de fer oxydé brun*. Il colore les argiles nommées *terres sigillées*, *bol d'arménie*, *tripoli*, *ocre jaune et rouge*. On l'obtient en décomposant le nitrate de fer par la chaleur, en le précipitant par la soude ou la potasse et en décomposant le sulfate de fer par la chaleur. On le nommait jadis *colcothar* ou *safran de mars astringent*. Préparés avec des parties égales de sel marin et de sulfate de fer et chauffés modérément, ces deux sels se liquéfient et le tout forme une masse qu'on fait rougir. On laisse refroidir et on délaie le résidu dans de l'eau distillée. Le sel se dissout et l'oxyde de fer se précipite; on laisse déposer et on fait sécher. Ce corps s'appelle alors *rouge d'Angleterre à polir*.

L'**oxyde de glucinium** ou *glucine* forme des sels sucrés et solubles. On le rencontre dans l'émeraude, dans l'aigue-marine et dans l'enclase. On traite ces pierres par la potasse et l'acide hydro-chlorique; on laisse évaporer jusqu'à siccité; on délaie le résidu dans l'eau et on filtre. On verse dans le liquide obtenu un excès de sous-carbonate d'ammoniaque et on fait bouillir le carbonate de glucine. Lorsqu'il est déposé, on le lave et on le calcine fortement pour obtenir l'oxyde. Il est blanc, insipide et sans action sur les corps simples; il a été trouvé par M. Vauquelin en 1798. On l'emploie peu en médecine.

L'**oxyde d'hydrogène (deuto)**, découvert par M. Paul, peut être considéré comme un des plus importants et des plus utiles à la médecine et aux arts. M. Thénard, en 1818, l'a étudié avec le plus grand soin. On le nomme *eau oxygénée;* on l'obtient en dissolvant le deutoxyde de baryum dans l'acide hydrochlorique liquide et en versant dans la dissolution de l'acide sulfurique; on finit par ajouter à la liqueur du sulfate d'argent et du baryte et par en séparer tous les précipités par le filtre.

Ce liquide contient la moitié de son volume de gaz oxygène. Il est incolore, liquide, inodore et susceptible de se vaporiser sans se décomposer. Il détruit la couleur de tournesol et de curcuma et se congèle à une très-basse température. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

Le deutoxyde d'hydrogène se conserve dans un tube de verre allongé, fermé à l'une de ses extrémités et bouché de l'autre. On l'entoure de glace et on couvre le tout avec une cloche.

L'**oxyde d'hydrogène (proto)** est le nom scientifique de l'eau naturelle.

Oxyde hydro-sulfuré d'antimoine. (Voyez SULFURE D'ANTIMOINE).

L'**oxyde d'iridium** s'obtient par une calcination de l'iridium avec le nitrate de potasse. Les sels qui en résultent sont rouges ou bleus. Vauquelin, qui les a beaucoup étudiés, pense qu'il pourrait exister plusieurs oxydes naturels de ce métal.

L'**oxyde de lithium** ou *lithine* fut découvert par Arfwedson, chimiste suédois, en 1818. Berzélius l'a retrouvé dans la rubellite. Il est analogue à la soude et à la potasse, blanc, caustique et inodore. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

L'oxyde de magnésium, *magnésie calcinée*, *magnésie pure* ou *magnésie décarbonatée*, est une terre subalcaline que l'on ne rencontre jamais pure ni isolée dans la nature; elle se combine avec des acides. On la trouve à l'état de sulfate de magnésie dans les eaux des fontaines d'Epsom, en Angleterre, et d'Egra, près Seidchutz. On la rencontre aussi combinée aux terres et aux pierres ollaires, telles que les stéalites, la dolomie et la serpentine. (V. MAGNÉSIE).

L'oxyde de manganèse (trito ou per), *manganèse*, *magnésie noire* ou *savon des verriers*, se rencontre dans les départements des Vosges, de la Dordogne, de Saône-et-Loire, de la Côte-d'Or, de la Moselle, en Saxe, au Hartz en Bohême, dans le Piémont, dans le Devonshire et dans plusieurs autres contrées. Il est uni à l'oxyde de baryum, de fer ou à l'acide tungstique. (Voyez MANGANÈSE).

L'oxyde de manganèse (proto) se prépare en précipitant un protoxyde de manganèse par la soude ou la potasse. Il est blanc à l'état d'hydrate et vert quand il est sec; il attire l'humidité de l'air qui le rend brun.

L'oxyde de manganèse (deuto) s'obtient en calcinant fortement le peroxyde. Il est brun rougeâtre et existe dans la nature à l'état de combinaison siliceuse; il est réductible par la pile, insoluble dans l'eau et indécomposable au feu.

L'oxyde de mercure (deuto), *précipité rouge* ou *précipité de Perse*, est rouge vif, et jaune à l'état d'hydrate. Il devient rouge brun au feu et est produit par l'art. Pour l'avoir, on dissout du mercure dans l'acide nitrique et on décompose le sel mercuriel obtenu à la chaleur rouge; il se forme alors un deutoxyde de mercure en belles paillettes rouge violet qui, en refroidissant, deviennent rouge orangé. Si ce corps est sans résidu, il se volatilisera.

Pour obtenir le précipité de Perse, on décompose le deutonitrate ou le per-chlorure de mercure par une solution de soude ou de potasse; on peut aussi chauffer du mercure dans un matras pendant quinze à vingt jours, au contact de l'air.

L'oxyde de mercure (proto) est un mélange de deutoxyde de mercure divisé.

L'oxyde de molybdène (deuto), *oxyde bleu* ou *carmin*

bleu, s'employait avant la découverte du bleu de Thénard. (V. ACIDE MOLYBDIQUE).

L'oxyde de molybdène (proto) n'existe point dans la nature et a été obtenu par Bucholz en soumettant à une forte chaleur du molybdate d'ammoniaque pulvérisé, couvert de poussière de charbon.

Oxyde de nickel (deuto). (Voyez la *Chimie* de Thénard).

L'oxyde de nickel (proto) se prépare en décomposant un proto-sel de nickel par la soude ou la potasse. Il se précipite en flocons verdâtres et se dissout dans les acides, qu'il colore. Quand il est sec, sa couleur est brun foncé. Toutes ses préparations sont vénéneuses.

Oxyde nitreux. (Voyez DEUTOXYDE D'AZOTE).

L'oxyde d'or (deuto) ne se trouve pas dans la nature. Il est jaune rougeâtre à l'état d'hydrate, brun quand il est sec, et il joue, d'après M. Pelletier, le rôle d'acide avec l'oxygène et les acides les plus forts. Pour l'obtenir, on fait bouillir une solution de chlorure d'or avec de la magnésie; l'oxyde se précipite avec la magnésie, dont on le débarrasse en le chauffant avec de l'acide nitrique étendu qui dissout ce corps. On recueille l'oxyde d'or sur un filtre et on le fait sécher par la machine pneumatique.

L'oxyde d'or (proto), admis par Berzélius, est néanmoins douteux.

L'oxyde d'osmium n'existe pas dans la nature et s'obtient en chauffant l'osmium mélangé de nitrate de potasse et placé dans une cornue. Il se condense sous forme de liquide oléagineux qui se prend en masse en refroidissant. Sa couleur est blanche et son odeur fraîche.

L'oxyde de palladium se prépare en versant dans une solution de chlorure de palladium un excès de potasse. On chauffe, on lave et on sèche le produit. Sa découverte est due à Vauquelin.

L'oxyde de phosphore est blanc ou rouge; blanc quand il séjourne quelque temps dans l'eau au contact de l'air; alors il se couvre d'une croûte pâle qui a son odeur, mais qui est moins fusible. Le rouge est la couleur naturelle de cet oxyde; on s'en sert pour faire l'analyse de l'air. (Voyez PHOSPHORE).

L'oxyde de platine (deuto) se prépare en versant dans

une solution de chlorure de platine un excès de soude caustique. Une partie de l'oxyde se précipite et une partie reste dissoute dans la liqueur par la présence de l'alcali ; on l'en dégage par des lavages réitérés. Il est noir, insipide et réductible par la pile et la chaleur.

L'oxyde de platine (proto) est peu connu et même douteux quoique admis par Berzélius et M. Chenevix. Il se combine avec l'acide hydro-chlorique lorsqu'on fait évaporer l'hydrochlorate de platine.

Oxyde de plomb (proto). (Voyez LITHARGE et MASSICOT).

L'oxyde de plomb (per) ou *oxyde puce* est un corps brun, insoluble dans les acides et qui, trituré avec du soufre, en détermine l'inflammation. Il ne se rencontre pas dans la nature, mais on le recueille en mettant en conctact du minium ou *mine de plomb rouge* et de l'acide nitrique concentré. On le conserve à l'abri de l'influence de l'air.

L'oxyde de plomb (sous) est gris cendré et se forme lui-même sur le plomb exposé aux intempéries de l'atmosphère. On l'obtient aussi en calcinant l'oxalate de plomb.

L'oxyde de plomb (deuto) ou *alcali fixe végétal* est rouge vif. (Voyez MINIUM).

L'oxyde de potassium (deuto) n'existe point dans la nature. On le prépare en chauffant du potassium avec un excès de gaz oxygène. (Voyez la *Chimie* de Gay-Lussac et celle de Thénard).

Oxyde de potassium (proto). (Voyez les ouvrages indiqués).

L'oxyde de rhodium (deuto) se combine difficilement avec les acides. On l'obtient en calcinant le rhodium réduit en limaille avec la potasse caustique et le nitrate de potasse. On lessive la masse et on y mêle un peu d'acide sulfurique. Il est brun.

L'oxyde de rhodium (proto) est noir et s'obtient en chauffant le rhodium au contact de l'air. Il est pulvérulent.

L'oxyde de rhodium (trito ou per) se prépare en décomposant une solution de chlorure de rhodium par la potasse ou la soude. Il est solide, rouge et pulvérulent.

L'oxyde de sélénium s'obtient en brûlant du sélénium

dans l'air ou le gaz hydrogène. Il est gazeux, incolore, sans action sur les couleurs végétales et d'une odeur nauséabonde.

L'oxyde de silicium ou *silice* se rencontre pur dans la nature ou combiné avec l'alumine, le fer, le manganèse, la soude et d'autres substances. Il est pur dans les sables, les grès blancs, les quartz hyalins cristallisés, les agathes, les coralines, le silex, l'opale, la pierre meulière; on l'obtient artificiellement en prenant une partie de grès ou de cailloux en poudre fine que l'on mêle avec deux parties de potasse et qu'on rougit dans un creuset pendant une heure. La masse se boursouffle et fond; on coule le tout et on fait bouillir le résidu avec trois fois son poids d'eau. On filtre la liqueur sur laquelle on verse un acide. Il s'en dégage alors du gaz carbonique et il se forme un sel à base de potasse pendant que la silice se précipite sous forme d'hydrate gélatineux; on lave le précipité à plusieurs eaux et on le recueille sur un filtre pour le sécher. Les anciens chimistes nommaient ce corps *terre vitrifiable*. (Voyez SILICIUM).

L'oxyde de sodium (deuto) ou *alcali fixe minéral* diffère du deutoxyde de potassium en ce qu'il contient plus d'oxygène, qu'il est déliquescent et efflorescent à l'air. On le recueille de la même manière. Il est blanc et alcalin. (Voyez SOUDE et PROTOXYDE DE SODIUM).

L'oxyde de strontium (deuto) se prépare en versant de l'eau de strontiane dans de l'eau oxygénée. Il se présente à l'état d'hydrate en petites lames blanches nacrées, peu solubles dans l'eau alcaline, verdissant le sirop de violettes et rougissant le papier de curcuma. On lave ses cristaux et on les fait sécher pour les conserver.

L'oxyde de strontium (proto) ou *strontiane* est gris blanchâtre, amer, caustique et n'existe dans la nature que combiné avec les acides carbonique et sulfurique. On l'obtient en décomposant le nitrate de strontiane à une chaleur rouge. Ce corps fut découvert par Hope et Klaproth et étudié par Pelletier et Vauquelin qui en ont déterminé les propriétés.

Oxyde de tantale. (Voyez OXYDE DE COLOMBIUM).

L'oxyde de tellure n'est point dans la nature et se prépare en décomposant le nitrate de tellure par la chaleur. Il est

blanc et fond au-dessous de la chaleur rouge. On en doit la connaissance à Klaproth.

L'**oxyde de titane** se rencontre dans les terrains primitifs, surtout près du territoire de St-Gothard en Suisse. Il forme un minéral nommé *sphène* (voyez ce mot). On le rencontre quelquefois mélangé à l'oxyde de fer et à la silice; on l'en débarrasse en le calcinant avec du sous-carbonate de potasse à une très-haute chaleur. On lessive la masse qu'on dissout dans l'acide hydro-chlorique et à laquelle on ajoute de l'acide oxalique; on lave le précipité qu'on fait sécher et calciner, et on obtient un pur oxyde de titane. William Gregor, religieux anglais, le découvrit en 1787 dans des sables noirs que roule un ruisseau de la vallée de Ménakane ; aussi, le nomma-t-on d'abord *ménakine* ou *ménakanie*. Klaproth, en 1794, le rencontra dans le schorl rouge de Hongrie. Il est peu usité.

L'**oxyde de thorinium** ou *thorine* se rencontre dans la gadolonite ou *yttria*. On le prépare en faisant dissoudre dans l'acide nitro-hydro-chlorique cette pierre en poudre fine ; il se forme alors des hydro-chlorates d'yttria, de cérium et de thorine dont on sépare le fer par le succinate acidulé d'ammoniaque; on sature l'acide de la dissolution par l'ammoniaque caustique et on filtre pour séparer le succinate de fer. On ajoute à la liqueur du sulfate de potasse qui précipite le cérium ; on filtre de nouveau, et, par une nouvelle addition d'ammoniaque, l'yttria et la thorine sont précipités. On lave à plusieurs eaux et on dissout le tout dans l'acide hydro-chlorique. On fait évaporer l'hydro-chlorate à siccité et on fait bouillir le résidu avec de l'eau. On lave et on dessèche le précipité pour obtenir la thorine pure. (Voyez GADOLINITE). Ce corps est blanc, inodore, insipide, infusible au feu de forge et inaltérable par les fluides impondérables. Il attire l'acide carbonique de l'air.

L'**oxyde de tungstène** s'obtient en faisant passer de l'hydrogène à travers un tube de porcelaine rougi, contenant de l'acide tungstique. Mihouton-Labillardière l'a découvert. En n'élevant la température qu'à 300 degrés, on obtient un oxyde bleu et non brun comme il doit être.

L'**oxyde d'urane (deuto)** se rencontre dans la nature uni à l'acide phosphorique. Il est jaune citrin et se prépare en dé-

composant le deuto-nitrate d'urane par un alcali. Il n'est pas employé.

L'**oxyde d'urane (proto)** s'obtient en chauffant l'urane au contact de l'air. Il est gris noirâtre et se rencontre en Bohême à Joachimsthal et en Saxe à Schnecberg. Il fut découvert par Klaproth et étudié par Bucholz qui en admet six espèces.

L'**oxyde xanthique** doit son nom au docteur Marcet qui l'a rencontré dans un calcul urinaire. (Voyez *Ann. de Chimie et de Physique*, t. XIII, p. 14).

L'**oxyde de zinc (deuto)** a été découvert et obtenu par M. Thénard, au moyen de l'eau oxygénée et par un procédé analogue à celui qu'il a proposé pour obtenir le tritoxyde de cuivre. Il est blanc, insipide, inodore et se décompose immédiatement.

L'**oxyde de zinc (proto)**, *fleur de zinc*, *pompholix, nihil album*, *oxyde de zinc sublimé*, *laine philosophique*, *coton philosophique* ou *calamine blanche*, est un corps blanc, insipide, inodore, fixe, très-difficile à fondre, réductible par la pile et sans action sur l'air. Il absorbe un peu d'acide carbonique et est très-rare dans la nature. On en rencontre un peu en Amérique. On le prépare en chauffant le zinc fondu dans un creuset à l'air libre; le métal se couvre de flammes verdâtres, et il se forme à sa surface une croûte lanugineuse, qui s'enlève avec une spatule. Ce corps ressemble à des flocons de neige. La réunion des écumes enlevées se place dans une terrine et on en forme une bouillie que l'on mêle avec de l'eau et qu'on pétrit avec la main. Quand la pâte est consistante, on la divise sur un tamis de crin placé sur une terrine, où on lave le tout; l'oxyde passe dans l'eau et le métal reste sur le tamis; on décante le liquide et on recueille l'oxyde sur un filtre; on le fait sécher et on le réduit en poudre. On l'emploie comme astringent, anti-spasmodique, émétique et sédatif, dans les affections nerveuses et dans les cas d'hystérie et d'épilepsie.

L'**oxyde de zirconium** ou *zircone* est blanc, inodore, réductible par le potassium et se rencontre dans le corps de même nom et dans la hyacinthe de Ceylan. M. Klaproth, en 1789, le découvrit et affirma que ces pierres en contenaient 65 pour 100. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

L'**oxyde d'yttrium** s'obtient comme l'oxyde de thorinium.

Il est blanc, inodore, insipide et se rencontre dans la gadolinite, l'yttrio-tautalite et l'yttrio-cérite. On l'a regardé comme un corps simple jusqu'à la découverte du sodium et du potassium.

OXYDULES, métaux qui ont éprouvé un commencement d'oxydation, mais que l'oxygène n'a pas privés de leurs propriétés.

OXYDULE DE FER OLYGISTE, mine de fer de l'île d'Elbe, au premier degré d'oxydation. (Voyez FER OLYGISTE).

OXYGÈNE, *air déphlogistiqué*, *air de feu*, *air vital* ou *air pur*, gaz incolore, inodore, insipide, invisible et inliquéfiable, qui devient lumineux sous une forte pression. Il est inaltérable à toutes les températures et par tous les agents connus. Il est la source de l'existence des animaux et joue un grand rôle en chimie. C'est l'élément des acides et des oxydes. Combiné avec l'azote, il constitue l'air atmosphérique; uni à l'hydrogène, il forme l'eau. On le rencontre presque partout. Il fut découvert en 1774 par Priestley. Lavoisier lui donna son nom, qui signifie *j'engendre acide*.

L'oxygène ne se rencontre jamais pur. Pour l'obtenir, on chauffe dans une cornue de l'oxyde de manganèse, qui le dégage en abondance. On le prépare aussi avec le chlorate ou l'oxyde d'argent. (Voyez les *Connaissances chimiques* de Fourcroy).

OXYMURIATES. (Voyez CHLORATES et CHLORURES).

OXYMURIATIQUE THERMOXYGÈNE, nom qui a été donné par M. Brugnatelli à l'acide muriatique oxygéné. (Voyez ce mot).

OXYPHORE, nom des substances qui contiennent beaucoup d'oxygène, telles que l'oxyde de manganèse, l'oxyde rouge de mercure, les muriates de potasse, de mercure oxygéné et les acides sulfurique et nitrique.

OXYSEPTONIQUE, nom donné par M. Brugnatelli à l'acide nitrique.

OXYCÈDRE. (Voyez BOIS D'OXYCÈDRE).

OXYCRAT, liqueur tempérante, composée d'une cuillerée de vinaigre et de 25 décagr. d'eau édulcorée au miel. On s'en sert en lavement, dans les gargarismes et dans les fomentations. On en mouille des linges que l'on applique sur le front pour apaiser les migraines.

OXYMEL ou *mellitum acéteux*, sirop préparé avec du miel et du vinaigre.

OXYSULFURE. (Voyez SULFURE).

OXYRRHODIN. (Voyez VINAIGRE ROSAT).

OYE. (Voyez OIE).

P

PACA, animal rongeur semblable au cochon d'Inde et de la taille des lapins. Il est herbivore et habite les lieux humides et ombragés de l'Amérique méridionale.

PACAL, arbre pareil à l'ormeau, commun dans certaines contrées de l'Amérique.

PACANE ou **PACANIER**, noyer de la Louisiane dont le fruit est très-petit et d'une saveur agréable.

PACASCAS, sucre que l'on retire de la sève du palmier.

PACHÉE, fausse émeraude orientale à qui les Indiens ont donné ce nom ; c'est un corindon vitreux vert.

PACHOULY. (Voyez PATCHOULY).

PACOS. (Voyez LAINE D'ALPAGUE).

PACOURIER, arbrisseau abondant à la Guiane. Ses branches sont sarmenteuses et s'élèvent très-haut. Il est admis dans la *Pentandrie monogynie* de Linné. Ses fruits forment des coings d'une odeur agréable à leur maturité ; ils contiennent un suc abondant et laiteux.

PACOURINE, plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné, qui se trouve dans les ruisseaux de la Guiane. On mange ses fleurs et ses feuilles.

PACOVA. (Voyez POIVRE D'ÉTHIOPIE).

PADEN, fruit amer de Perse qui sert de monnaie au royaume de Guzarate.

PADINE, espèce de varec dont il existe dix espèces. Le

varec-paon est commun sur nos mers et le *varec-padine interrompue* est abondant dans la mer des Indes. Ce végétal sert à faire le salicor, soude très-utile aux verriers. (Voyez SALICOR).

PADRI, arbre du Malabar, espèce de bignone dont les fleurs, disposées en panicules, sont rouges et odorantes; elles communiquent à l'eau une odeur suave.

PAGAMAT, arbre du Malabar et des îles Moluques. Son bois est rempli d'un suc visqueux qui le rend pesant et susceptible de se pourrir promptement. Il est bon à brûler et porte des baies sphériques contenant des noyaux très-durs susceptibles de prendre un beau poli.

PAGODITE, *pierre de lard* ou *talc compacte*. (V. TALC).

PAILLE.

Latin, PALEA, STRAMEN ; — anglais, STRAW ; — allemand, STROH ; — espagnol, PAGA ; — portugais, PALHA ; — italien, PAGLIA ; — hollandais, STROO ; — danois, STRAA ; — suédois, STRA ; — polonais, SOLOMA ; — russe, SSOLOMA.

PAILLE D'AVOINE.
— DE FROMENT.
— DE FÈVE.
— DE HARICOTS.
— DE LENTILLES.
— DE MAÏS.
PAILLE DE MILLET.
— DE RIZ.
— DE SARRASIN.
— DE SORGO.
— DE SCHŒNANTE.

La **paille** ou *chaume* est un mot générique qui désigne les tiges et les épis secs des plantes céréales dont on a retiré les semences. On donne aussi ce nom aux fanes sèches de quelques plantes légumineuses et aux glumes ou balles qui ont contenu leurs graines.

Les pailles en général sont d'une grande utilité comme aliment. On doit préférer celles qui seront saines, bien desséchées, sucrées et sans échauffement. Les pailles moisies servent à garnir les litières des animaux, et, détrempées par leurs déjections, elles produisent un engrais excellent.

Le chaume sert dans beaucoup de contrées à couvrir les maisons et à bâtir mélangé à l'argile et au bois. On en garnit les bases des lits en l'enserrant dans des toiles nommées *paillasses*.

Les fabricants de chaises en emploient beaucoup pour couvrir les siéges de ces meubles.

La paille n'exige que peu de préparations. On en fabrique des chapeaux à Florence, où on la sème très-épaisse. Elle est produite par le *triticum spelta*, espèce de seigle, et on n'attend point la maturité de la plante pour l'arracher; on en forme des faisceaux que l'on expose au soleil et à la rosée pendant 20 ou 25 jours, ce qui la blanchit extraordinairement. On la lie alors en bottes dont les nuances et les finesses sont très-multipliées, car il en existe de 20 numéros. On en tresse des chapeaux dont la valeur est quelquefois immense.

La **paille d'avoine** est supérieure à celle du froment et du seigle pour la nourriture des animaux domestiques, mais elle est mauvaise pour les litières, se brise facilement et donne peu de fumier.

La **paille de froment** est une des plus utiles; elle est très-bonne pour nourrir les animaux et pour former leurs litières; elle est la meilleure pour couvrir les maisons, former les ruches et pailler les chaises. On en fabrique des chapeaux de bas prix.

La **paille de fève** ou *fane* ne peut nullement servir à la nourriture des animaux, mais elle est bonne pour les litières.

La **paille de haricots** ou *fane* n'est bonne que pour les litières.

La **paille de lentilles** ou *fane* peut servir d'aliment aux bestiaux.

La **paille de maïs** comprend les feuilles et les spathes de cette plante; les premières sont bonnes pour nourrir les bêtes à cornes, vertes ou séchées; elles fournissent une étoupe parfaite pour fabriquer le papier à écrire; les spathes servent à former des chapeaux de paille. Les tiges de ce végétal n'ont d'autre emploi que le chauffage.

La **paille de millet** ou *fane* convient à la nourriture des bestiaux et au chauffage des fours.

La **paille de riz** est peu consistante. On s'en sert avec peu d'avantages pour nourrir les animaux et pour former des litières. Les chapeaux dits de paille de riz sont faits des feuilles du latanier, prises au cœur de cet arbre dans les Indes-Orientales

La **paille de sarrasin** ou *fane* peut servir de nourriture et de litière.

La **paille de sorgho** ou *fane* a des feuilles bonnes à manger et des tiges qui servent à chauffer les fours et à former des balais.

Paille de schœnanthe. (Voyez ce mot).

Les pailles se vendent en bottes de 5 à 10 kilogr. ou aux 100 kilogr.

PAILLÉOLES, petites paillettes d'or qu'on trouve dans les sables des rivières. (Voyez OR).

PAIN.

Latin, PANIS; — anglais, BREAD; — allemand, BROD; — espagnol, PAN; — portugais, PAO; — italien, PANE; — danois, BROD; — hollandais, BROOD; — suédois, BROD; — arabe, KHEBZ; — russe, KLEBE; — grec, ARTOS; — hébreu, LENKHEM; — persan, NAN, DJERZEM, OUIRI; — arménien, HATS, BAN.

PAINS A MANGER.

PAIN ANGLAIS.
— BRIÉ.
— CHAPELÉ.
— DOUX LEVÉ.
— FERRÉ.
— GRAS CUIT.
— DE MUNITION.
— DE TABLE.
— DE MADAGASCAR.
— AZIME.
— DE CASSAVE.
— A CHANTER.
— A CACHETER.
— D'ÉPICE.

PAINS VÉGÉTAUX et MINÉRAUX.

PAIN (arbre à).
— DES ANGES.

PAIN DES ALLEMANDS.
— DES BELGES.
— BLANC.
— DE BOUGIE.
— A COUCOU.
— FOSSILE.
— DES HOTTENTOTS.
— DE LAPIN.
— DE LIÈVRE.
— DE LOUP.
— D'OISEAU.
— PÉTRIFIÉ.
— DE POULET.
— DE POURCEAU.
— DE S^t.-JEAN.
— DE SINGE.
— DE TROUILLE.
— DE VACHE.
— VIN.

Le **pain** est le produit des farines de diverses graines céréales, pétries avec de l'eau, fermentées convenablement et cuites dans un four. C'est un aliment salubre et indispensable aux populations européennes.

Les racines féculentes et les fruits amilacés sont susceptibles de fournir des produits analogues. Le pain de farine de froment est le plus convenable et le plus digestif. (Voyez *le Parfait Boulanger* de M. Parmentier).

Le pain ordinaire se prépare en mêlant de la farine de froment ou de seigle avec de l'eau et du levain dans les proportions de 150 parties de farine et de 100 parties d'eau; on forme du tout une masse molle que l'on abandonne à elle-même pour qu'elle fermente; on en forme alors des pains divers qu'on chauffe vivement; le feu leur fait ordinairement perdre la huitième partie de leur poids.

La boulangerie distribue sous divers noms des pains particuliers.

Le **pain anglais**, commun à Paris, est petit et provient d'un mélange de farine et de sous-carbonate d'ammoniaque. Il est blanc, poreux et peu nourrissant.

Le **pain brié** ou **broyé** résulte d'une pâte ferme pétrie avec les pieds. On le débite sous diverses formes.

Le **pain chapelé** est celui à qui on a enlevé la croûte sombre.

Le **pain doux-levé** est celui qui a peu fermenté.

Le **pain ferré** est celui qui est brûlé en dessous. On donne aussi ce nom à un pain préparé avec de la farine, de l'eau et de l'oxyde de fer.

Le **pain gras-cuit** ou **pâteux** est celui qui n'a pas assez fermenté.

Le **pain de munition** est celui qu'on prépare pour les soldats. Il se compose des farines ordinaires et de son plus ou moins fin; il est gris et souvent noir.

Le **pain de table** se débite sous formes diverses et se compose de farines choisies.

Pain de Madagascar. (Voyez FÉCULE DE MANIOC).

Le **pain azime** est celui que les juifs mangent pendant la

semaine de Pâques. Il est sans levain et cuit dans des gaufriers de toutes dimensions; son goût est insipide.

Le **pain de cassave** sert d'aliment journalier aux peuples de l'Amérique. On le prépare avec de la farine de manioc humectée et soumise à la chaleur de plaques de fer. Il a la forme de galettes d'un décimètre d'épaisseur; son goût n'est point désagréable; il est très-nourrissant.

Pain à chanter.

Latin, PANIS OBSIGNATOR; — anglais, HOST; — allemand, HOSTIEN; — espagnol, FORMIAS, HOSTIAS; — portugais, HOSTIAS; — italien, HOSTIE.

Le **pain à chanter** est un pain sans levain formé de la plus belle farine de froment délayée avec de l'eau en bouillie claire et introduite dans des moules de gaufre.

Les prêtres catholiques en font usage pour la consécration de la messe. Les pharmaciens s'en servent pour faciliter les malades à avaler des pilules amères. Il doit être d'un blanc de neige et consistant.

Pain à cacheter.

Latin, IDONEUS SACRO CELEBRANDO; — anglais, WAFER; — allemand, OBLATEN; — espagnol, OBLEAS; — portugais, OBREA; — italien, BOLLINI, CIALDE, OSTIE DA SIGILLARE; — polonais et russe, LEPECHKA.

Le **pain à cacheter** se fabrique comme le précédent et se colore diversement. On le coupe en pièces arrondies au moyen d'instruments. Il sert à cacheter les lettres et on en exporte considérablement à l'étranger.

Pain d'épice.

Latin, MELLITUS PANIS; — anglais, GINGER-BREAD; — allemand, HONIGKUCHEN, PFEFFERKUCHEN; — espagnol, PAN DE SPECIA; italien, BERICOCUOLO, PAN PEPATO; — danois, PEBERKAGE; — hollandais, ZOETE-KOEC; — russe, PRIANIKE, MEDIUNIKE.

Le **pain d'épice** est un mélange de farine de seigle, de miel, de mélasse et de substances aromatiques. On peut le rendre médicamenteux en y joignant des substances purgatives ou vermifuges; alors la pharmacie se charge de sa préparation. Le

pain d'épice grec, nommé *mélitate*, était sans addition. Cet aliment a aujourd'hui peu d'amateurs. Reims, Paris, Orléans, Lille, Arras et Nancy en exportent cependant beaucoup.

Le mot *pain* sert à désigner quelques substances qui servent ou non de nourriture. Nous citerons entr'autres le pain de sucre, le pain de cire, etc.

Pain (arbre à). (Voyez JAQUIER).

— **des anges.** (Voyez SORGHO SUCRÉ).

— **des Allemands.** (Voyez CAROUBIER).

— **des Belges.** (Voyez CAROUBIER).

— **de bougie**. (Voyez JAQUIER).

— **à coucou.** (Voyez OSEILLE A FEUILLES DE LANCE).

— **des Hottentots.** (Voyez ZAMIE AFRICAINE).

— **de lapin**. (Voyez VÉRINOQUE).

— **de lièvre**. (Voyez PIED DE VEAU).

— **de loup**. (Voyez PINEAU JAUNATRE).

— **d'oiseau**. (Voyez ORPIN).

— **pétrifié** ou **fossile**, fausse dénomination donnée aux concrétions marneuses, nommées *ludus hermontii* et ressemblant à un pain de munition.

Pain de poulet. (Voyez LAMIER).

— **de pourceau**. (Voyez CYCLAMEN D'EUROPE).

— **de St-Jean.** (Voyez CAROUBIER).

— **de singe.** (Voyez BAOBAB).

— **de trouille**, résidu de la fabrication des huiles de graines.

Pain de vache, espèce d'agaric fauve qui croît dans les bois en automne et que les vaches mangent.

Pain-vin, avoine fromentale.

PAK-FONG, nom donné par les Chinois à un métal sonore semblable à l'argent, et qui signifie *cuivre blanc*. Il contient du cuivre rouge malléable, allié à du nickel et à du cobalt.

PALAIOPÊTRE, variété de protosilex. (Voyez ce mot).

PALAIS DE LIÈVRE. (Voyez LAITERON DOUX).

PALÉTUVIER DES INDES, arbre semblable aux mangliers des Indes-Orientales. Dès que sa semence est mûre, la germination se manifeste, commence dans le fruit et se continue même sur l'arbre.

PALIPON, palmier épineux de Cayenne dont les indigènes mangent le fruit.

PALIURE, arbrisseau de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui s'élève de 3 à 4 mètres. Ses rameaux sont longs et épineux; ses feuilles sont petites, rondes, pointues et vert foncé; ses fleurs sont petites, jaunes, disposées en roses et composées de cinq pétales placés au milieu du calice; son pistil devient un fruit membraneux divisé en deux loges contenant une semence ronde, grise et polie.

Ce végétal est abondant en Provence et en Languedoc. Ses semences, prises en décoction ou en poudre, adoucissent les âcretés de la poitrine. Ses feuilles et ses racines sont astringentes.

PALLADIUM, métal blanc trouvé par M. Wollaston, en 1803, dans les mines de platine de Mattogrosso, au Brésil. Il se rencontre en petits grains fibreux, enveloppés de sables aurifères et platinifères. Il est très-rare et Berzélius et Vauquelin en ont seuls fait mention.

PALMA-CHRISTI. (Voyez RICIN).

PALME, branche du palmier, arbre qui fructifie abondamment jusqu'à sa mort, commun dans les Amériques. On donne aussi ce nom aux feuilles d'une foule de végétaux peu analogues. Il est proprement appliqué à l'*elæis guinéensis*, dont on retire l'huile de palme. (Voyez ces mots).

PALME MARINE ou *panache de mer lytophyte*, production à polypier qui a la forme d'un éventail percé à jour. Elle est flexible, cornée et tient de la nature du carbonate calcaire. On la trouve dans les mers de l'Amérique. Elle est sans emploi en médecine.

PALMETTE, petit palmier qui diffère peu du coryphe et qui croît naturellement en Espagne, en Sicile et en Barbarie. On se sert de ses produits comme de ceux du dattier.

PALMIER, arbre très-utile qui fournit des aliments salubres, agréables et indispensables à certaines peuplades du globe. Le palmier s'élève souvent à 30 ou 40 mètres; c'est un arbre d'une élégance remarquable, dont on distingue treize espèces, savoir : le *chamærops* ou palmier nain, qui peut se cultiver en Europe; le *borassus* ou palmutier, dont le fruit à noyau

contient trois amandes ; le *corypha* à feuilles en éventail ; le *cycus*, dont les feuilles sont pinnées ; le *cyprier* ou cocotier ; le *phœnix* ou dattier ; l'*élaïs* ou palmier à huile ; l'*aréca*, qui produit un fruit ovoïde à un seul noyau, enveloppé d'un calice écailleux ; l'*élate* ou petit palmier sauvage ; le *zonnia* à tige frêle ; le *caryota*, qui donne un fruit charnu ; le *latanier* et le *palmier sang-de-dragon*.

PALMIPÈDES, animaux à pieds palmés, c'est-à-dire dont les doigts sont réunis par une membrane. Ils sont généralement aquatiques.

PALMISTE, nom générique des palmiers dont les sommités ne sont point développées. L'arbre meurt dès qu'on lui a enlevé sa cime, nommée *chou*. Sa spathe, qui est ligneuse, peut contenir plusieurs pintes d'eau ; on y fait séjourner l'eau de la mer destinée à former le sel.

PALMITE, moelle du palmier, substance blanche et tendre, d'un goût doux et très-agréable.

PALO DE LUZ, plante à tiges velues qui s'enflamment au contact du feu et peuvent servir de flambeaux ; les fumeurs en font une grande consommation.

PALO DE VACA, arbre abondant à Caracas, de la famille des sapatilliers. Il fournit un lait doux et nourrissant dont les habitants font usage. Ce liquide est balsamique, se coagule à l'air et s'altère en peu de jours comme les matières animales.

PAMA, ortie commune en Chine qui fournit une filasse propre à faire des cordes, des filets et des hamacs.

PAMPLEMOUSSE, oranger dont le fruit devient souvent très-volumineux.

PANACÉE MERCURIELLE. (Voyez PROTO-CHLORURE DE MERCURE).

PANACHE DE MER, lithophyte. (Voy. PALME MARINE).

PANACOCO. (Voyez PANOCOCO).

PANAIS.

Latin, PASTINACA LATIFOLIA SATIVA ; — anglais, PARSNIP ; — allemand, PASTENACK, PASTINACK ; — espagnol, CHIRIVIA, ZANAHORIA, PASTINACA ; — portugais, CENOURA, PASTINACA ; — italien, PASTINACA.

PANAIS DES JARDINS. PANAIS OPOPONAX.
— SAUVAGE.

Le **panais** ou *pastenade* est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, dont on distingue deux espèces; le cultivé et le sauvage.

Le panais cultivé pousse une tige d'un mètre à un mètre et demi, grosse, droite, ferme, cannelée, vide et rameuse; ses feuilles sont longues, étroites, dentelées, velues, d'un vert brun et d'un goût agréable. Sa sommité est terminée par une ombelle soutenant de petites fleurs à cinq pétales jaunes, disposés en rose. Sa semence est unie, grande, ovale, mince et bordée d'un petit feuillet. Sa racine est grosse, charnue, blanche ou jaunâtre, sucrée et garnie d'un méditullium qui devient ligneux après deux années. On l'emploie fréquemment comme racine alimentaire.

Le **panais sauvage** est plus grêle et sert rarement d'aliment.

Panais opoponax. (Voyez GOMME OPOPONAX).

PANIC. (Voyez CHIENDENT).

PANICAUT. (Voyez CHARDON A CENT TÊTES).

PANIS.

Latin, PANICUM GERMANICUM; — anglais, PANIC; — allemand, PANIKORN, PANIKUM; — espagnol, PANISO; — portugais, PAINZO DE ITALIA; — italien, PANICO, PANIZZO.

Le **panis**, *paniz* ou *panic*, est une plante de la *Triandrie digynie* de Linné. Ses fleurs sont à pétales composés de trois étamines et de deux pistils; elles naissent en épis et il en existe plusieurs espèces; elles portent des semences rondes, blanches ou jaunâtres et dont on peut faire un pain nourrissant. Ce végétal sert à nourrir les oiseaux.

PANKE, plante du Chili servant à teindre et à tanner les cuirs.

PANNE, graisse de porc contenue dans une membrane réticulaire adhérant à ses côtes internes, à ses intestins et à son épiploon. (Voyez GRAISSE DE PORC).

PANTHÈRE.

Latin, PANTHERA; — anglais, PANTHER, PARD; — allemand, PANTER, PANTHER; — espagnol, portugais et italien, PANTERA.

La **panthère** est la femelle du léopard. Sa peau, qui est couverte d'anneaux noirs dispersés, avec un point dans le centre, est estimée comme pelleterie. (Voyez PEAUX DE LÉOPARD).

PAON, oiseau du genre des gallinacés alectrides, d'un beau plumage et d'un cri fort aigre. Il porte sur la tête une aigrette à plumes brillantes et marquées d'yeux de couleurs variées. Sa femelle se nomme *paonne* et leurs petits *paonneaux*. Leur chair est estimée comme aliment ainsi que les œufs de paonne qui, autrefois, étaient préconisés pour guérir la goutte sciatique et les rhumatismes; leur fiente s'employait aussi contre l'épilepsie et les convulsions. — Les plumes de paon servent d'ornements. (Voyez PLUMES DE PARURES).

PAPAYER *(papaya-carica)*, arbre des Indes-Orientales qui fait partie de la *Dioécie décandrie* de Linné et dont la tige s'élève à 5 ou 6 mètres. Cette tige est creuse, spongieuse et si tendre qu'on la coupe d'un seul coup. Son écorce est lisse et cendrée. Sa partie supérieure se couvre, en croissant, de feuilles découpées en six ou sept parties et attachées à des pétioles longs, gros, ronds, creux, rougeâtres et recourbés. Ses fleurs sont longues, composées de cinq pétales disposés en étoile, jaune pâle et inodores; elles renferment des étamines au nombre de dix. Son fruit naît sur le pied qui porte les pistils et qu'on nomme *papayer femelle*. Ce fruit a la forme et la grosseur d'un melon; il est vert et fournit un suc laiteux. En mûrissant, il devient jaune et sa pulpe est bonne à manger. Il renferme en grande quantité une graine ovale, cannelée, rude, rougeâtre et contenant un grain visqueux et frais. Pour le conserver, il faut le dépouiller de la membrane mince et luisante qui l'entoure; chaque semence peut produire en un an un papayer en rapport.

Ce fruit fortifie l'estomac et son suc exprimé est réputé bon pour combattre le ver solitaire.

PAPIA. (Voyez TOUTE-BONNE).

PAPIER.

Latin, CHARTA SEN PAPIRRIS; — anglais, PAPEL; — allemand, PAPIER; — espagnol et portugais, PAPEL; — italien, CARTA; — hollandais, PAPER; — suédois, PAPPER, PAPER; — polonais, PAPIER; — russe, BUMAGNA; — arabe, KARTAS; — persan, KARGAS.

PAPIER A AIGUILLES.
— BATARD.*
— DE BOIS.
— BROUILLARD.**
— CADRAN.
— A CALQUER.
— CARRÉ.
— A CAUTÈRE.
— CAVALIER.
— CHAMPY.*
— CHAPELET.
— DE CHINE.
— A LA CLOCHE.
— COLOMBIER.
— COQUILLE.
— CORNET.
— DE COULEUR.
— COURONNE.***
— AU COUTELAS.
— CURCUMA.
— DEMOISELLE.**
— ÉCU.
— A ÉPERON.****
— A L'ÉTOILE.****
— DE FANTAISIE.
— A FILTRER
— A FLEUR DE LIS.
— FOSSILE.
— GRAND AIGLE.
— GRANDE LICORNE.
— GRAND MONDE.

PAPIER GRAND RAISIN.
— GRAND SOLEIL.
— GRIFFON.***
— JÉSUS.
— JOSEPH.
— HUILÉ.
— LONGUET.****
— MAIN FLEURIE.*****
— DE MAUVE.
— MÉCANIQUE.
— MESSEL.
— PELURE D'OIGNON.
— DE PAILLE.
— PEINT.
— PETIT A LA MAIN.*****
— RÉACTIF.
— RÉGLISSE.
— ROYAL.
— AU SABRE.
— SERPENTE.
— DE SOIE.
— A SUCRE.
— DE SURETÉ.
— TELLIÈRE.
— TIMBRÉ.
— TROIS OOO.
— TOURNESOL.
— VÉGÉTAL.
— VÉLIN.
— VERGÉS.
— A VÉSICATOIRE.

Le **papier** est une composition de linges pourris et broyés qui fournit au commerce un aliment immense par la variété des qualités qui circulent.

Le mot *papier* vient du mot grec *papyrus*, désignant l'écorce d'un palmier d'Égypte qui servait à former le papier antique. Sa préparation consistait, selon Pline, à l'étendre sur une table par

plusieurs couches que l'on collait et qui formaient un demi-cartonnage. On les mettait à la presse par mains de vingt feuilles et on les vendait sous le nom de *charta hicratica* ou *papicr sacré*. Il servait effectivement à transcrire les prières. On l'appela ensuite *charta augusta* à Rome, où on le perfectionna. Sa seconde qualité était dite *livia*. La fragilité de ce corps obligeait d'y ajouter du parchemin, qui, malgré sa consistance, ne pouvait le préserver d'une prompte destruction.

Dans le neuvième et le dixième siècle, les Orientaux commencèrent à préparer un papier de coton nommé *charta bombycina*. Enfin, la découverte du papier de chiffon, qui remonte au temps de St Bernard et de St Louis, fit abandonner l'usage du précédent.

Les premières papeteries datent des premières croisades. Quelques Français, prisonniers chez les Sarrasins, furent employés à cette industrie, et, de retour en Europe, établirent une fabrique de papier en Auvergne, au village de Montgolfier. La Normandie et la Flandre prirent part à ce mouvement, et la Hollande et Gênes conquirent une supériorité remarquable dans ce négoce. L'Angleterre, en 1685, vit s'établir chez elle quelques usines dirigées par des Français exilés par la révocation de l'édit de Nantes. Elle arriva bientôt à une perfection admirable et ses papiers fins surtout jouissent d'une juste célébrité.

Le choix des chiffons est une des conditions essentielles pour obtenir de bonnes qualités de papier; aussi leur triage doit-il se faire avec beaucoup de soins. Les papetiers les nomment *drapeaux*, *peilles*, *chiffcs*, *drillcs* ou *pâtes*. Les préférés sont ceux de chanvre, de lin et de coton; les feuilles de blé de Turquie sont aussi propres à cette fabrication. Les plus fines pâtes se réservent pour les premières qualités et les plus communes pour les papiers à plier et à emballer.

Les chiffons triés sont nettoyés, lavés et entassés dans des cuves nommées *pourrissoires*. Parvenus à un certain degré de fermentation, on les fait passer dans des mortiers garnis au fond de plaques de fer et appelés *piles à drapeaux*. Au moyen de lourds maillets mus par un moulin à eau, on réduit en bouillie ces matières qu'on fait passer dans de nouveaux mortiers, dits *piles à fleurer*, où elles sont perfectionnées.

La pâte faite se transporte dans des caisses de bois d'où on la

retire pour la transporter dans des magasins de réserve. Quand on veut en former du papier, on la fait passer dans des mortiers, nommés *piles d'ouvriers*, dont les maillets sont assez légers. On la jette ensuite dans de grandes cuves pleines d'eau claire tiède, où elle est remuée et brassée jusqu'à ce que le liquide soit également épais. On forme ordinairement trois sortes de pâtes ; la fine, la moyenne ou vanante et la commune, bule ou gros-bon. On en garnit alors des moules, nommés *formes* et composés de châssis de bois carrés de toutes grandeurs ; chacun est garni de minces fils de laiton très-rapprochés et consolidés par un plus gros fil de même métal nommé *verjule* ou *verjure*. La pâte sèche peu d'instants après et devient assez solide pour permettre à l'ouvrier coucheur de retirer la feuille de papier et de la placer entre deux feutres ou morceaux de laine écrue ; lorsqu'on a formé une pile élevée de feutres et de feuilles, on la présente à la presse de manière à lui faire rendre l'eau qu'elle peut contenir. Un ouvrier dit *leveur* dégage le papier des feutres et le place sur une planche carrée nommée *drapant*, où on le presse une seconde fois. On le place ensuite sur des cordes pour le faire sécher dans un lieu aéré.

Pour coller le papier, on réunit plusieurs feuilles ensemble et on les plonge dans une chaudière remplie d'une substance claire et chaude, faite de rognures de cuir ou de morceaux de parchemin avec un peu d'alun ou de couperose. On presse ensuite les feuilles pour exprimer le superflu de colle et on les sépare pour les jeter sur les cordes des étendoirs. Les feuilles sèches sont repressées, triées, lissées, pliées et comptées pour former des mains de 25 feuilles que l'on presse de nouveau et dont on rogne les bords. On les réunit en rames de vingt mains, enveloppées de gros papier appelé *trace* ou *maculature*, et attachées avec une ficelle. On les met enfin en balles, afin d'en faciliter le transport.

Un moulin à papier peut faire par jour 9 à 10 rames de papier du poids de 6 à 7 kilogr. Les maillets ont été remplacés depuis long-temps par des cylindres garnis de lames d'acier et tournant rapidement sur une platine en bronze dentée horizontalement. La pâte, qui tourne continuellement avec le cylindre, finit par devenir impalpable.

Les toiles vélins ont changé les formes usitées et les toiles con-

tinues à mécanique, inventées en Angleterre, ont remplacé tous les systèmes adoptés. En 1812, M. de Berthe arriva d'outre-mer avec une machine pouvant être mue par une chute d'eau et qui donnait un papier sans fin qui s'enroulait sur une planchette humide sur laquelle on le découpait. On le faisait sécher sur des cordes tendues, seul inconvénient du système qui retardait prodigieusement ses résultats. En 1823, M. de Maupou inventa une machine où le papier se formait complètement et se retirait sec et d'une longueur indéterminée. Les mécaniciens Chapel, Sandford et Waral ont perfectionné les mécaniques à papier. MM. Mongolfier frères de St-Maur, Klébert de Rives, Canson frères d'Annonay et une société anonyme de Bordeaux, dont le siége est à Montfourrat, près Coutras, peuvent fournir à la consommation française.

Ces innovations ont détruit les anciens usages établis pour le format des papiers. Nous ne dirons donc que quelques mots des papiers faits à la cuve et à la main.

Ce qui distingue les premières qualités de papier, c'est sa finesse et l'égalité de sa pâte qui doit être sans globules. On l'éprouve en plaçant la feuille entre l'œil et la lumière, et on reconnaît son collage en y appliquant la langue, dont l'humidité ne devra pas le traverser.

On distingue les papiers collés et les papiers sans colle, fabriqués à la cuve ou à la mécanique. Les papiers fabriqués à la cuve sont les vergés ou les vélins, collés ou sans colle.

Le **papier à aiguilles** se prépare avec une pâte fine, à laquelle on donne une teinte bleuâtre, et que l'on satine. On l'emploie à plier les aiguilles.

Papier bâtard. (Voyez PAPIER CHAMPY).

Le **papier de bois** fut imaginé par Montgolfier qui, en 1838, obtint un brevet à ce sujet. Sa qualité ne laisse rien à désirer pour les pliages et les emballages, mais il ne peut recevoir l'écriture à cause de sa couleur brune, de son épaisseur et de sa rudesse.

Le **papier brouillard** ou *demoiselle* se fait avec les chiffons communs; aussi est-il noir, gris, rougeâtre ou bleuâtre. Le plus fin est destiné à faire des papillotes. Les environs d'Amiens et la Normandie en fournissent beaucoup.

Le **papier cadran** sert à écrire et les écoliers en font un

grand usage. Il a ordinairement 4 décim. de longueur sur 35 centimètres de largeur. Il pèse de 5 à 8 kilogr. la rame.

Le **papier à calquer** est demi-transparent et on en confectionne trois sortes : le papier huilé, couvert de térébenthine et d'huile de noix ; le papier verni, couvert d'une couche résineuse et friable (ces deux sortes sont préparées à Paris) ; et, enfin, le papier végétal, fabriqué dans le département de l'Ardèche, très-recherché parce qu'il ne jaunit et ne tache ni les dessins ni le papier. Le chanvre qui sert à le composer se trouve à Boulogne, dans les départements du Cher et de l'Indre. On vend ce papier à la feuille de 20 à 50 centimes.

Le **papier carré** se divise en papier carré grand-compte, en carré au raisin double, en carré au raisin simple et en carré très-mince. Il sert à imprimer et à écrire et a une largeur de 55 centim. sur 43 de hauteur. Son poids varie de 12 à 6 kilogr. la rame.

Le **papier à cautère** fut introduit en pharmacie pour remplacer le sparadrap. Il est formé de bandes de toile ou de taffetas, couvertes d'une couche de diapalme, de diachylon gommé et de médicaments épispastiques. Les feuilles ne dépassent pas 1 décim. de largeur. On les coupe carrément et on les réunit par cent dans une boîte de même forme.

Le **papier cavalier** est moins grand que le carré et sert comme lui à imprimer et à écrire. Sa largeur est de 54 centim. sur 44 de hauteur. Son poids est à la rame de 8 kilogr. environ.

Le **papier champy** ou *bâtard* sert à écrire et à former des registres. Sa largeur est de 45 centim. sur 35 environ de hauteur. Le poids de la rame est de 5 kilogr.

Le **papier chapelet** est de grande dimension et s'emploie pour les dessins et les gravures. On le désigne par *grand chapelet* et *moyen chapelet*. La largeur du premier est de 35 centim. sur 60 de hauteur ; il pèse 32 kilogr. la rame. Le second a 80 c. de hauteur sur 55 de largeur et pèse 29 kilogr. environ.

Le **papier de Chine** se fabrique à Canton avec l'écorce du kou-chou, espèce de bambou, et avec celle du kandsi, espèce de mûrier. On le recherche pour les gravures et la lithographie comme reproduisant avec netteté et exactitude. Il nous arrive directement

ou par Londres en paquets de 96 feuilles diverses. Les plus beaux sont faits avec la soie de la phalène du mûrier.

Le **papier à la cloche** ou *grande licorne* se divise en double et en simple. Il sert à écrire. Le premier, qui a une largeur de 58 centim. sur une hauteur de 45, pèse 8 kilogr. la rame; le second, qui a 40 centim. sur 30, pèse 8 kilogr.

Le **papier colombier** ou *impérial* est très-fort et est destiné aux cartes et aux dessins. Sa largeur est de 89 centim. sur 60 de hauteur. La rame pèse 44 kilogr.

Le **papier coquille** se divise en fin double coquille, en coquille ordinaire et en coquille mince. Il est destiné à l'écriture et à l'impression. Sa dimension est de 55 cent. de longueur sur 43 de largeur. Il pèse de 3 à 6 kilog.

Le **papier cornet** se distingüe par cornet mince et grand cornet. On l'emploie à l'écriture. Il porte 48 centim. de largeur sur 38 de hauteur. La rame pèse 5 à 6 kilog.

Papier de couleur. (Voyez PAPIER DE FANTAISIE).

Le **papier couronne** se divise en papier couronne griffon double, en couronne mince et en couronne très-mince. Il est destiné à l'écriture et à l'imprimerie. Sa largeur ordinaire est de 47 centim. et sa hauteur de 35. Son poids varie de 5 à 6 kilogr. la rame.

Le **papier au coutelas** est destiné à l'impression. Sa largeur est de 52 centim., sa hauteur de 40 et le poids de la rame de 7 à 8 kilogr.

Le **papier curcuma** est un papier qui sert à reconnaître la présence des acides et des alcalis, et qu'on prépare en imprégnant du papier ordinaire d'une teinture jaune aqueuse de curcuma. On le coupe en minces lanières.

Papier demoiselle. (Voyez PAPIER BROUILLARD.)

Le **papier écu,** *moyen-compte* ou *pomponne*, se distingue en écu double, moyen et simple. C'est un des plus en usage pour l'écriture. Sa largeur est de 53 centim., sa hauteur de 40 et le poids de la rame de 7 à 10 kilogr.

Papier éperon. (Voyez PAPIER LONGUET).

Papier à l'étoile. (Voyez PAPIER LONGUET).

Les **papiers de fantaisie** sont coloriés, marbrés ou maroquinés. Ils sont forts et bien collés. La Bavière excelle dans

leur fabrication ; l'usine la plus réputée est celle d'Aschaffenbourg. Annonay en fournit aussi d'excellentes qualités. La reliure et le cartonnage en emploient considérablement.

Le **papier à filtrer** a la forme des autres papiers, mais n'a pas été collé. Il est ordinairement gris et consistant. Celui de Suède, fait en hiver, a beaucoup de résistance et se laisse facilement pénétrer par les liquides, ce qui lui vaut une juste préférence.

Le **papier à fleur de lis** se distingue en grandes et petites fleurs. Le premier s'emploie aux cartes géographiques. Il a en largeur 86 centim. et en hauteur 60 ; le poids de la rame est de 35 kilogr. Le second, qui sert pour l'écriture et les registres, a 67 centim. de hauteur sur 53 de largeur. Son poids varie de 17 à 18 kilogrammes.

Le **papier fossile** se fabrique avec l'alun de plume, dont on forme un tissu fin et uni. On écrit dessus, et pour enlever l'écriture, on n'a qu'à le jeter au feu, où il blanchit sans brûler.

Le **papier grand aigle** est un des plus grands que l'on connaisse. Il sert aux cartes géographiques. Largeur 1 m. 15 centim., hauteur 70 centim., poids de la rame 64 à 68 kil.

Papier grande licorne. (Voyez PAPIER A LA CLOCHE).

Le **papier grand monde** est supérieur en grandeur à tous les autres. On le divise en papier grand monde collé et non collé. Il sert aux cartes géographiques, aux dessins et aux gravures. Largeur 1 m. 20 centim., hauteur 87 centim., poids de la rame 105 kilogr.

Le **papier grand raisin** se divise en grand raisin double et simple. Il est destiné à l'écriture et à l'impression. Largeur 63 centim., hauteur 47 centim., poids de la rame 15 à 18 kilogr.

Le **papier grand soleil** est destiné aux grands ouvrages, comme les trois qui précèdent, ainsi qu'aux belles impressions. Largeur 1 m., hauteur 69 centim., poids de la rame 51 à 53 kil.

Papier griffon. (Voyez PAPIER COURONNE).

Le **papier Jésus** ou *supérieur royal* est destiné à l'écriture, au dessin et à l'impression. Largeur 72 centim., hauteur 54 centim., poids de la rame 24 à 25 kilogr.

Le **papier petit Jésus** est réservé à l'écriture. Largeur 35 centim., hauteur 26 centim., poids de la rame 2 à 3 kilogr.

Papier huilé. (Voyez PAPIER A CALQUER).

Le **papier longuet**, *papier à l'étoile* ou *papier éperon*, sert à écrire. Largeur 52 centim., hauteur 39 centim., poids de la rame 6 kilogr.

Papier main-fleurie. (Voyez PAPIER PETIT A LA MAIN).

Le **papier de mauve** est un papier réactif, préparé avec le suc de la mauve sauvage qui lui donne une couleur bleue. Il verdit avec les alcalis et rougit avec les acides. Les sucs du dalhia, de la violette et de la mauve rose peuvent remplacer celui de la mauve ordinaire.

Le **papier mécanique** est celui qui se fabrique au moyen de machines particulières. (Voyez les papiers en général).

Ce papier, dont la longueur est illimitée, ne dépasse pas la largeur des cylindres qui le produisent. Il est très-blanc, très-uni et bien collé. Son prix dépend de ses dimensions et de son poids.

Le **papier messel** se distingue par grand et second messel. Le premier sert aux grands ouvrages; largeur 53 centim., hauteur 42 centim., poids de la rame 7 kilogr. Pour le second, largeur 49 centim., hauteur 39 centim., poids de la rame 6 kilogr.

Le **papier pelure d'oignon** se fabrique avec du chiffon dur. Il est blanc, mince, aussi fin que possible, et sert à former des découpures destinées à orner les objets de luxe. On y ploie les objets de bijouterie. On s'en sert aussi pour écrire de longues lettres quand on veut économiser sur le port. Angoulême, Echarcon et Annonay en fournissent de très-beaux. L'Angleterre surpasse cependant tous leurs produits.

Le **papier de paille** se fabrique avec la paille mise en bouillie par un acide. Plusieurs brevets d'invention ont été pris pour cette fabrication. Il est jaune, nuancé de points noirs ou blancs et d'un très-bon emploi pour le pliage et l'emballage. Le meilleur ne se fend pas; il en existe de diverses dimensions et de divers poids. Son prix est assez élevé.

Les **papiers peints** ont pris leur origine au dix-septième siècle. François de Rouen les mit en vogue, et en 1795, Réveillon donna à cette industrie un grand développement. On leur donne l'aspect des plus belles étoffes et des plus riches ornements. On en fait de satinés, de veloutés, de dorés et d'argentés; on y retrace aussi des paysages. Ils se vendent par rouleaux de 8 mètres de long sur 5 déc. de large. Ceux faits à la mécanique ont jusques

à 4 pieds de largeur. Paris est le centre de cette fabrication ; Lyon, Mulhouse, Strasbourg, Metz, Bordeaux et Marseille s'en occupent aussi. Leur prix est proportionné à leur beauté. Ils sont destinés à servir de tentures aux appartements.

Le **papier petit à la main** ou *main fleurie* sert à l'écriture. Largeur 38 centim., hauteur 30 centim., poids de la rame 8 kilogr.

Le **papier réactif** est celui qui est imprégné de matières colorantes végétales, susceptibles de changer de couleur par l'attouchement des acides ou des alcalis. (Voyez PAPIER CURCUMA).

Le **papier réglisse** fut présenté par MM. Julia et Poisson, en 1826. On peut y écrire sans le coller et on en peut faire des filtres.

Le **papier royal** se distingue en *grand royal* qui sert aux impressions lithographiques, aux dessins et aux gravures ; en *royal*, qui est destiné à l'écriture et aux belles impressions, et en *petit-royal* qui a l'emploi du précédent. Pour le premier, largeur 65 centim., hauteur 50 centim., poids de la rame 16 kilogr.; pour le second, largeur 63 centim., hauteur 50 centim., poids de la rame 14 à 15 kilogr. ; pour le troisième, largeur 56 centim., hauteur 45 centim., poids de la rame 10 kilogr.

Le **papier au sabre et au sabre au lion** sert à l'imprimerie et à l'écriture ; largeur 55 centim., hauteur 43 centim., poids de la rame 8 kilogr.

Le **papier serpente** est destiné exclusivement à la fabrication des éventails. Il est très-fin et les Anglais en fournissent de supérieurs.

Papier de soie. (Voyez PAPIER DE CHINE).

Le **papier à sucre** est un papier d'emballage très-varié. La Normandie, l'Orléanais, l'Auvergne et le Dauphiné en fournissent beaucoup. Sa couleur ordinaire est bleu foncé ou jaune. Il se vend au poids.

Le **papier de sureté** est un papier à écrire ordinaire, auquel on joint une substance qui se colore quand on veut en enlever l'écriture.

Le **papier tellière** se divise en grand format double, destiné aux comptes, dessins, gravures et mémoires, en tellière simple pour l'écriture et en tellière pour les bureaux. Pour les deux

premiers, largeur 48 centim., hauteur 37 centim., poids de la rame 5 à 6 kilogr.; pour le dernier, largeur 45 centim., hauteur 33 centim., poids de la rame 6 kilogr.

Le **papier timbré** date du règne de Justinien et se désigne aussi sous le nom de *papier marqué*. La France en use depuis 1655. Le timbre consiste en cachets particuliers que le Gouvernement a seul le droit de faire apposer et qui donnent au papier une certaine valeur devant la loi.

Le **papier trois ooo,** *trois ronds* ou *Gênes*, est destiné à l'écriture; on en fait une grande consommation. Largeur 45 cent., hauteur 32 centim., poids de la rame 4 kilogr.

Le **papier tournesol** est un papier réactif préparé avec le tournesol en pain qui lui communique une couleur bleue qui sert à reconnaitre la présence des âlcalis et des acides.

Le **papier végétal** comprend ceux que les Égyptiens, les Chinois et les Japonais retirent de certaines plantes et établissent sans le secours du pourrissage ; tels sont le papyrus et la seconde écorce du mûrier kandis.

Le **papier vélin** fut découvert par M. Montgolfier. Il était réservé aux dessins, lettres, plans, gravures et impressions. Le plus beau est carré jusqu'au format colombier. Les dessinateurs et les peintres au lavis ne peuvent s'en passer.

Le **papier vergés** comprend les papiers plus haut désignés sous une dénomination générale.

Papier à vésicatoire. (Voyez PAPIER A CAUTÈRE).

PAPYRUS, espèce de souchet, abondant en Égypte, qui servait aux anciens à faire du papier.

PAQUERETTE. (Voyez MARGUERITE).

PARATODO, costus amer peu connu dans le commerce de la droguerie et dont parlent quelques auteurs modernes.

PARCHEMIN.

Latin, PERGAMENA, MEMBRANA ; — anglais, PARCHEMENT ; — allemand, PERGAMENT ; — espagnol, PERGAMINO ; — portugais, PERGAMINHO ; — italien, PERGAMENA, CARTA PECORA ; — danois et suédois, PERGAMENT ; — hollandais, PERKEMENT ; — polonais et russe, PERGAMIN.

Le **parchemin** se prépare avec les peaux de brebis, d'a-

gneau, de mouton, de chèvre, de veau et de loup, passant dans les mains du mégissier et du parcheminier. Il sert à écrire et à relier les livres. On en employait beaucoup à Pergame, ville d'Anatolie (Turquie asiatique), où se perfectionna l'art de le préparer. Cette industrie remonte à 220 ans avant Jésus-Christ.

Le meilleur parchemin est celui qui est fabriqué avec les peaux d'agneau et de brebis; celui de mouton, de chèvre et de chevreau vient ensuite; enfin arrive celui de peau de veau et de loup qu'on emploie à couvrir les tambours et les timballes.

Les premières qualités, nommées *vélin*, doivent être blanches, sans aspérités et sans taches, élastiques et d'un beau poli. On les vend à la pièce.

Les parchemins communs se vendent au poids, en bottes de toutes grosseurs, composées de peaux nommées *fouillures* ou *cafus*. Leur valeur est très-relative.

Les parchemins de veau se vendent taillés en ronds de 6 décim. de diamètre environ.

Les parchemineries françaises les plus renommées sont celles de Paris, de Forges, de Vierzon, des Côtes-du-Nord, de Bordeaux, de Châteauroux, de Coutances et de Strasbourg.

PAREIRA-BRAVA.

Anglais, HICKORY-WOOD ; — allemand, HICKORYNUSSE, AMERIKANISCHE GRIESWURSEL.

Le **pareira-brava**, *butome*, *butua* ou *ambulua*, est la racine d'un arbrisseau grimpant, nommé *cissampelos pareira*, et qui fait partie de la *Dioécie monadelphie* de Linné. Il est très-abondant aux Antilles, au Brésil et au Mexique.

Cette substance circule en bâtons tortueux d'un mètre environ de longueur, bruns à l'extérieur, d'un gris jaunâtre en dedans et coupés transversalement. Ils présentent des couches concentriques et donnent des fibres peu liées, ce qui les rend très-solides. Cette racine est inodore, amère, douceâtre et s'emploie pour combattre les coliques néphrétiques, les suppressions d'urine, les morsures des serpents et les obstructions du foie. On la considère comme un médicament diurétique.

PARELLE. (Voyez PATIENCE et LICHEN A ORSEILLE).

PARÉTURIER. (Voyez FIGUIER DES INDES).

PARGASITE, minéral qu'on trouve à l'île de Pargas, en Finlande. Il est vert grisâtre ou bleuâtre, en grains arrondis, ternes ou en cristaux placés dans une chaux carbonatée, lamellaire, blanche et à lames mêlées de paillettes cassées. Il n'a pas d'emploi.

PARIANE, plante de la *Monoécie polyandrie* de Linné, abondante dans la Guiane. Sa tige est creuse et noueuse; ses feuilles sont alternes, ovales, aigües, striées et engaînées; sa fleur est en épis terminaux, formés de verticilles serrées. Elle constitue une famille particulière de graminées.

PARIÉTAIRE.

Latin, PARIETARIA OFFICINAHUM; — anglais, THÉ PELLITORY OF THE WALL; — allemand et espagnol, PARIETARIA.

La **pariétaire**, *perce-muraille, casse-pierre* ou *herbe Notre-Dame,* est une plante de la *Polyginie monoécie* de Linné, qui pousse des tiges rondes, rougeâtres, grasses et fragiles, qui s'élèvent à 7 décim. environ. Ses feuilles sont oblongues, pointues, velues, rudes et gluantes; ses fleurs sont à pétales et composées d'étamines et de pistils; ses semences sont oblongues et luisantes.

Ses feuilles et ses tiges sont remplies d'un suc salé contenant du nitrate de potasse, ce qui les rend diurétiques et bonnes dans les suppressions d'urine. On les emploie fraîches ou sèches en décoctions légères, à la dose de 60 grammes. Ce végétal est propre à nettoyer les cristaux et les vases en verre, ce qui lui a valu le nom de *vitraria*.

PARIGLINE ou *parilline*, substance que l'on retire de la salsepareille et qui fut découverte en 1823 par M. Galilo Palota. Elle est solide, compacte, déliquescente, amère, austère, astringente, nauséabonde, insoluble dans l'eau froide et peu soluble dans l'eau chaude et dans l'alcool froid; elle l'est cependant beaucoup dans l'alcool bouillant. Si elle est impure, elle est insoluble dans l'eau, mais très-soluble dans l'alcool concentré à une température ordinaire.

Ce produit est débilitant et affaiblit l'activité vitale.

PARINAIRE, arbre de la Guiane qui fait partie de l'*Heptandrie monogynie* de Linné. Il en existe deux espèces: l'une à gros fruits et à feuilles ovales et aigües; l'autre à petits fruits et

à feuilles arrondies. Il s'élève à une très-grande hauteur et produit des amandes douces et bonnes à manger.

PARISETTE, plante de l'*Octandrie tétragynie* de Linné. Ses racines sont vivaces, articulées et rampantes; ses tiges sont simples et garnies de quatre feuilles ovales, lancéolées et terminées par une fleur rouge obscur. Il lui succède des baies dont les renards et les oiseaux sont très-friands.

PARIVÉ, grand arbre de la *Diadelphie décandrie* de Linné et de la famille des légumineuses. On le trouve à la Guiane, où l'on emploie son bois à faire des pilotis et des maisons. Ses feuilles sont alternes, ailées, stipulées à leur base, à folioles entières, opposées ou alternes et à fleurs ramassées en grappes terminales ou axillaires.

PARKINSONE ou *sigaline*, arbre de moyenne grandeur qui est classé dans la *Décandrie monogynie* de Linné, famille des légumineuses. Il croît dans l'Amérique méridionale et fait l'ornement des campagnes. Ses fleurs pédonculées sont odorantes.

PARMÉNIE. (Voyez ELLÉBORE FÉTIDE).

PARMENTIÈRE, nom de la pomme de terre d'après celui de Parmentier, qui le premier en provoqua l'usage en France. (Voyez POMMES DE TERRE).

PARNASSE DES MARAIS ou *parnassia palustris*, plante de la *Pentandrie tétragynie* de Linné, qui pousse dès sa racine des feuilles rondes, pointues, petites, vert blanchâtre et non anguleuses; les pétioles qui les soutiennent sont longs et rougeâtres; il s'élève d'entre les feuilles des tiges menues, anguleuses, fermes et garnies d'une feuille amplexicaule; elles portent à leurs sommités une fleur composée de dix pétales blancs renfermant cinq étamines et quatre pistils; cinq pétales sont grands et cinq petits et frangés; son fruit est ovale, membraneux et garni de semences oblongues; sa racine est blanche, rougeâtre et astringente.

Ce végétal se rencontre dans les prés et les marais. Il est astringent et rafraîchissant.

PARŒTONUM, nom donné par les anciens au salpêtre de houssage contenant de la soude muriatée.

PARTHENIUM. (Voyez MATRICAIRE OFFICINALE).

PAS-D'ANE. (Voyez TUSSILAGE).

PASSE-FLEUR, *anémone, passe-rose, rose frênière, mauve des jardins, coquelourde des jardiniers* ou *œillet de Dieu (lygnis coronaria sativa)*, plante de la *Décandrie pentagynie* de Linné, qui pousse des tiges droites, rondes, rameuses, cotonneuses et s'élevant à 7 décim. environ. Ses feuilles sont longues, larges, pointues, cotonneuses, blanchâtres et molles; ses fleurs, qui naissent aux sommités des tiges, sont belles et composées de cinq pétales disposés en œillet et garnis de deux à trois pointes formant une couronne; elles sont rouge clair, enflammées ou blanches avec des points incarnats; elles reposent sur un calice oblong, velu, renfermant dix étamines et cinq pistils; son fruit est conique, pointu et recèle des semences rondes; sa racine est fibreuse.

Le passe-fleur nommé *lychnis sylvestris alba* naît dans les champs sans culture. Ses fleurs sont blanches et sa racine grosse comme le poing. Le suc de ce végétal, aspiré par le nez, provoque l'éternuement. Sa semence est purgative.

PASSE-PESSE. (Voyez PASSEREAU).

PASSE-PIERRE.

Latin, CRITHMUM, FOLIIS LANCEOLATUS CARNOSIS; — anglais, STON BREAK, SAXIFRAGE; — allemand, STEINBRECH; — espagnol, CALAFLAGA, SAXIFRAGA; — portugais, FUNCHO MARINO, CALIFRAGA, SAXIFRAGIA; — italien, SASSITRAGA, SASSIFRAGIA.

La **passe-pierre**, *perce-pierre, bacile, christe-marine, fenouil marin mineur, salicorne herbacée, inule maritime, crithmum* ou *foliis lanceolatus carnosis*, est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui s'élève à la hauteur de trois décimètres à peu près. Ses feuilles sont étroites, charnues, triples, vert brun et salées; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont disposées en ombelles jaunâtres. Ce végétal se rencontre sur les rochers et entre les fentes des pierres. On le confit au vinaigre et on en forme un aliment très-agréable.

PASSERAGE.

PASSERAGE OFFICINALE. PASSERAGE SAUVAGE.

La **passerage** *(lepidium iberis)* est une plante de la *Tetradynamie siliculeuse* de Linné, dont il existe une quarantaine d'es-

pèces. Nous ne décrirons que les principales, qui sont la *passerage officinale* et la *passerage sauvage*, cresson sauvage ou chasserage.

La première donne des tiges rondes, lisses, remplies de moelle et rameuses, qui s'élèvent de 6 à 10 décim. Ses feuilles sont longues, larges, pointues, épaisses, vert obscur, dentelées, alternes et attachées à leur base par de longs pétioles. Les sommités de l'arbuste sont garnies de fleurs blanches composées de quatre pétales disposés en croix. Son fruit forme une silicule divisée en deux loges remplies d'une semence oblongue et menue. Sa racine est longue et traçante. Ce végétal croît dans les lieux ombragés. Il est âcre, diurétique, anti-scorbutique et sert en infusion dans les fièvres intermittentes et la cachexie.

Les tiges de la seconde espèce ont cinq décimètres environ; elles sont dures et garnies de rameaux menus. Ses feuilles radicales sont longues, larges, dentelées et précédées de longs pétioles; les autres sont sessiles, petites, étroites, pointues et non dentelées. Ses fruits sont des silicules renfermant une semence oblongue. Sa racine est longue, ligneuse et blanche. Ses feuilles servent en infusion et sa racine en masticatoire pour les douleurs de dents; on l'emploie aussi à combattre la gale.

PASSERAT. (Voyez PASSEREAU).

PASSEREAU.

Latin, PASSER; — anglais, ASPAROW; — espagnol, GORRION.

Le **passereau**, *passe-pesse*, *passerat*, *pierrot*, *mousset*, *moisson* ou *moineau*, est un oiseau du genre des conirostres, à bec conique et dont le plumage est mélangé de gris et de noir. Il a sur les ailes une raie blanche et le mâle se distingue par une cravate tachée de couleurs sombres.

Ce volatile est vorace et très-nuisible aux agriculteurs, car chaque sujet peut consommer 16 kilogr. de blé chaque année; aussi lui fait-on une chasse cruelle, et dans le département de la Côte-d'Or, on accorde 5 c. par tête au chasseur qui le détruit. Cet animal s'apprivoise facilement.

PASSE-ROSE. (Voyez PASSE-FLEUR et ALCÉE).

PASSE-VELOURS. (Voyez AMARANTHE).

PASTÉ. (Voyez COQ DES JARDINS).

PASTEL-GUÈDE, *vouède* ou cocagne. (Voyez ce mot).

PASTENADE. (Voyez PANAIS).

PASTÈQUE.

Latin, CUCURBITA CITRILLUS; — anglais, WATER MELON; — allemand, WASSERMELONE; — espagnol, ZAUDIA, ZANDIA; — portugais, MELANCIA, BALANCIA; —italien, COCOMERO, ANGURIA.

La **pastèque** est une plante de la *Monoécie monadelphie* de Linné et de la famille des cucurbitacées. Elle abonde dans les contrées chaudes, en Chine, dans les Indes, en Arabie, en Italie, en France et sur le littoral de la Méditerranée. Ses feuilles sont découpées; ses fruits sont globuleux ou ovoïdes, lisses, verts et marquetés de blanc; son intérieur présente une chair rose, douce, aqueuse et fondante, contenant des semences violettes et rugueuses enfermées dans des loges particulières. Ce fruit fait les délices des amateurs; il est très-rafraîchissant et se mange comme le melon d'eau.

PATAVA. (Voyez BOIS DE PALMIER).

PATATE. (Voyez POMME DE TERRE).

PATCHOULY, plante peu connue en Europe et qui n'a pas encore été décrite. On l'apporte de l'Indostan et la droguerie et la parfumerie en emploient beaucoup. Ses tiges sont carrées, velues et d'un mètre de longueur; elles sont garnies de nœuds d'où partent deux feuilles opposées, velues et soutenues par de longs pétioles; elles portent des nervures peu saillantes et six dentelures peu profondes à leurs bords; leur couleur est verte, rouilleuse en dessus et vert pâle en dessous; ses fleurs sont très-petites, disposées en bouquets et découpées en cinq pétales blancs; ses racines sont traçantes, fibreuses et courtes.

Ce végétal jouit d'une forte odeur aromatique, qui sert à préserver les hardes des piqûres des insectes. On l'expédie de Calcutta en balles de 50 à 100 kilogr., pour lesquelles on accorde 6 pour 100 de tare.

PATE, nom des préparations demi-consistantes qui peuvent recevoir des formes variées qu'on leur conserve par la dessication. La pharmacie en produit une infinité d'espèces.

PATE D'AMANDES. PATE D'ITALIE.

Pâte d'amandes, parenchyme retiré par la pression des

amandes douces et amères. On en distingue trois variétés : la *bise*, produite par des fruits non pelés ; elle est jaunâtre ; la *blanche*, produite par des amandes pelées, et la *pâte de noyaux*, faite avec des amandes d'abricots. On préférera cette dernière, dont l'odeur amère est très-agréable. (Voyez TOURTEAUX).

Les **pâtes d'Italie** s'emploient dans les usages alimentaires et se fabriquent principalement dans ce pays où cette industrie a pris naissance. On en distingue diverses qualités, savoir : Les *adarinis*, les *étoilettes*, les *étoiles*, les *kagnes*, les *lazagnes*, les *macaronis*, les *millefantis*, les *pâtres*, les *roues*, les *semoules*, les *stelluces*, les *taglionis*, les *vermicelles*.

Les adarinis ont une forme arrondie ; les étoilettes sont figurées en très-petites étoiles ; les étoiles sont de même forme et un peu plus grandes ; les kagnes sont figurées en rubans ; les lazagnes, en faveurs ; le macaroni, en tuyaux de pipes ; le millefanti, en boulettes ; les pâtres, en boules ; les roues, en palets ; la semoule, en disques ; les selluces, en étoiles percées ; les taglionis, en losanges ; les vermicelles, en fils légers. (Voyez MACARONI et VERMICELLE).

PATÉ.

Latin, CARO SILIGINEA CRUSTA INCLUSA ET COACTA ; — anglais, APIE ; — espagnol, PASTEL.

PATÉS D'AMIENS.
— DU DÉPARTEMENT DE LA SOMME.
— D'ANGOULÊME ET DE RUFFEC.
— DE NOGENT-LE-ROTROU ET DE CHARTRES.
— DE MONTREUIL.
— DE NÉRAC.
— DE PÉRIGUEUX.
— DE PITHIVIERS.
— DE ROUEN.
— DE STRASBOURG.
— DE TOULOUSE.

Pâtés, préparatious alimentaires faites avec la chair de certains animaux et renfermées dans des vases en terre cuite ou dans une croûte faite avec une pâte de farine. Amiens (département de la Somme) prépare des pâtés de canards renommés ;

la croûte n'en est point bonne à manger à cause de sa dureté. Angoulême et Ruffec (département de la Charente) fournissent au commerce des pâtés aux foies de perdreaux et aux truffes. Ils sont ordinairement dans des vases nommés *terrines*. Montreuil (département du Pas-de-Calais) fournit des pâtés de bécasses très-recherchés par les Anglais. Il s'en fait des exportations considérables. Chartres et Nogent-le-Rotrou (département d'Eure-et-Loir) produisent des pâtés délicieux, composés de débris de perdreaux, d'alouettes, de cailles ou de lièvres. On les présente dans des croûtes très-dures et peu digestives.

Nérac (département du Lot-et-Garonne) fournit des pâtés de perdreaux ou de foies aux truffes qui peuvent rivaliser avec ceux d'Angoulême et de Ruffec.

Périgueux (département de la Dordogne) fabrique des pâtés de perdreaux truffés en terrines, que l'on peut conserver un an et qu'on fait circuler dans des croûtes faites avec de la farine de seigle et du carton.

Pithiviers (département du Loiret) est réputé pour ses pâtés de mauviettes, espèce de grives renommées. Leur croûte est excellente.

Rouen (département de la Seine-Inférieure) fournit des pâtés de poulardes désossées, piquées de jambon, et des pâtés de veaux de rivière très-recherchés. Leur croûte laisse à désirer.

Strasbourg (département du Bas-Rhin) est renommé pour ses pâtés de foies gras aux truffes, placés dans des croûtes fines pour la consommation intérieure et dans des terrines pour les expéditions. On ne les conserve guère plus de trois mois. Pour obtenir des oies des foies volumineux, on enferme ces oiseaux dans des cellules étroites et on les alimente de pâtées substantielles et d'eau sulfurée.

Toulouse (département de la Haute-Garonne) fournit des pâtés de foies plus onctueux que ceux de Strasbourg et dont la croûte est très-volumineuse ; sa dureté est telle, qu'elle résiste au couteau. Il en existe dont le prix dépasse 200 fr. Ils sont quelquefois établis dans des terrines. Les principales villes de France confectionnent en outre des pâtés différents et particuliers, dont les charcutiers se réservent ordinairement la fabrication.

PATIENCE.

Latin, RUMEX PATIENTIA; — anglais, PATIENCE; — allemand, GRINDWIL; — espagnol, OREOSÉLINA ROMAZA; — portugais, PAPARIENTIA, LABAZA; — italien, LAPAZIO.

La **patience**, *parelle, bardonne* ou *herbeau teigneux*, est une plante de *l'Hexandrie trigynie* de Linné, qui croît à la hauteur de 4 à 6 décim. Sa tige est rougeâtre et ses feuilles oblongues, fermes, étroites, pointues et âpres. Ses fleurs sont nombreuses et composées de six étamines et de trois pistils; chacune produit une semence triangulaire. Sa racine est longue, jaune, amère, astringente et s'emploie dans les maladies de la peau. (Voyez SANG-DRAGON).

PATINE, carbonate de cuivre combiné avec un excès de base à l'état d'oxyde. Il est analogue au vert de montagne et couvre, par l'effet du temps, les médailles et les statues antiques.

PATRE. (Voyez PATES D'ITALIE).

PATTE DE LION *(léontopodiam)*, plante de la *Syngénésie polygamie nécessaire* de Linné, dont les tiges simples s'élèvent de 8 à 10 centim. Ses feuilles sont oblongues, cotonneuses et portent à leurs sommets des fleurs disposées en roses. Il en sort des pétales noirs, écailleux, renfermant plusieurs fleurons qui contiennent des graines menues et aigretées. Ce végétal, qui croît sur le sommet des Alpes, est astringent et dessicatif.

PAVAME, bois de cannelier et de sassafras.

PAVIE. (Voyez PERSEC).

PAVOT.

Latin, PAPEVERT;—anglais, POPPY POPY SEED;—allemand, MOHN, MAHN, MOHNSAAMEN, MAGSAAMEN;—espagnol, DORMIDERA, ADORMIDERAR;—portugais, DORMIDEIRAS, PAPOULA; — italien, PAPAVERO.

PAVOT BLANC.	PAVOT ROUGE.
— NOIR.	— CORNU.

Le **pavot** est une plante de la *Polyandrie monogynie* de Linné, dont les botanistes ont distingué quarante-quatre espèces; nous ne décrirons que les principales.

Le **pavot blanc** (*papaver somniferum*) est originaire de l'Inde. Il pousse une tige droite de 1 m. à 1 m. 1/2 de hauteur. Ses feuilles sont oblongues, larges, dentelées, crépées et blanchâtres. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont grandes et composées de quatre pétales blancs ou purpurins disposés en roses et soutenus par un calice diphylle. Son fruit, nommé *tête de pavot* ou *odion*, est une capsule ovale ou ronde couronnée d'un chapiteau verdâtre qui blanchit en mûrissant. Il est garni dans son intérieur de feuilles formant des cloisons contenant des semences blanches. Ce végétal est cultivé en Turquie, en Égypte, au Bengale, à Thèbes et dans les départements méridionaux de la France. On en retire l'opium. Toutes les parties de cette plante s'utilisent en médecine. Ses feuilles sont narcotiques et entrent dans la composition du baume tranquille. Son fruit est somnifère, sudorifique et stimulant; c'est le premier agent du sirop diacode. On en fait un extrait que l'on administre avec succès. Ses semences sont émulsives et l'on en retire une huile par expression. Les têtes de pavots se vendent au nombre ; on doit préférer les plus grosses et les plus arrondies.

Le **pavot noir** ne diffère du blanc qu'en ce que sa fleur est rouge, ses capsules plus allongées et ses semences noirâtres. On en retire l'huile d'œillette. Ses feuilles entrent dans l'onguent du baume tranquille.

Le **pavot rouge** croît et se propage lui-même dans les champs de blés et les prairies. On le désigne sous le nom de *coquelicot*. (Voyez ce mot).

Le **pavot cornu** *(papaver cornutum)* est une chélidoine *(chelidonium corniculatum)* dont on distingue trois espèces. La première pousse dès sa racine des feuilles longues, charnues, épaisses, velues, découpées, dentelées et crépées de vert de mer. Elles sont attachées à des pétioles rampants qui résistent au froid. Sa tige est forte, dure, nouée, lisse et divisée en rameaux. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont grandes et composées de quatre pétales jaunes, disposés en roses. Son fruit est une silique grêle, rude et contenant des semences noires. Sa racine est longue, noirâtre, amère et désagréable.

Ce végétal est commun dans les champs et dans les jardins. L'application de ses feuilles en cataplasmes diminue l'inflamma-

tion ou prévient l'éruption. Les deux autres espèces sont beaucoup plus petites.

PAZAN, *pazar* ou *pozar*, bouc ou chevreuil à poil court, dont le bois est semblable à celui du cerf. (Voyez BÉZOARD).

PEAUX.

Latin, PELLES ; — anglais, SKINS, FELLS, HIDES ; — allemand, HAUTE FELLE ; — espagnol, PIELLES, CUEROS AL PELO, PELLEJOS ; — portugais, COUROS A OPELO, PELLES ; — italien, CUOJA PELOZE, CUOJA COL PELO, PELLI, CUSIA ; — hollandais, VELLEN, HUDDEN ; — danois, SHIND, HUNDER ; — suédois, SKINN, HUDAR ; — polonais, SKORY ; — russe, HOSHÜ.

PEAU D'AGNEAU.
— D'ANE.
— DE BELETTE.
— DE BÉLIER.
— DE BERWITSKI.
— DE BÉORI.
— DE BISON.
— DE BLAIREAU.
— DE BŒUF.
— DE BŒUF ILLINOIS.
— DE BOUQUETIN.
— DE BUFFLE.
— DE CACAO.
— DE CARCAJOU.
— DE CASTOR.
— DE CERF.
— DE CHAGRIN.
— DE CHAMEAU.
— DE CHAMOIS.
— DE CHAT-CERVIER.
— DE CHAT D'ESPAGNE.
— DE CHAT-DE-FEU.
— DE CHAT SAUVAGE.
— DE CHAT CHARTREUX.
— DE CHAT ANGORA.

PEAU DE CHAT MARIN.
— DE CHAT-TIGRE.
— DE CHEVAL.
— DE CHÈVRE ET DE BOUC.
— DE CHEVREAU.
— DE CHEVREUIL.
— DE CHIEN DOMESTIQUE.
— DE CHIEN DE MER.
— DE CHIEN DE MER BATARD.
— DE CHIEN DE MER TIGRÉ.
— DE CHINCHILLA.
— DE CIVETTE.
— DE CYGNE.
— DE COCHON.
— DE DAIM.
— DIVINE.
— DE DROMADAIRE.
— D'ÉCUREUIL ORDINAIRE.
— D'ÉCUREUIL JAUNE.
— D'ÉCUREUIL GRIS.
— D'ÉCUREUIL A QUEUE DE RENARD.
— — DES ÉTATS-UNIS.
— — DE SUISSE.
— — DU MEXIQUE.

PEAU DE ZÈBRE.
— DE ZIBETH.
PEAU DE ZIBELINE.

La **peau** ou *derme* est regardée, dans son acception générale, comme l'enveloppe universelle, indispensable à tous les corps organisés. Elle sert à les défendre contre l'impression de l'air et à leur conserver par intus-susception la partie alimentaire qui doit soutenir leur existence. La peau est composée de fibres tendineuses, membraneuses, nerveuses et vasculaires, très-élastiques et très-sensibles. Son nom lui vient de *pellis*, je repousse.

Le commerce désigne sous ce nom les peaux apprêtées, qu'il nomme aussi *pelleteries* ou *fourrures* quand elles gardent leurs poils ou leurs plumes, et *cuirs* quand elles en sont dégagées. Les pelleteries ou fourrures donnent lieu à un trafic considérable et général. La Russie, l'Allemagne, l'Angleterre et l'Amérique septentrionale en fournissent de précieuses. Les marchés les mieux assortis sont ceux de Moscou, de Copenhague, de Londres, de New-York et de Montréal dans le Nouveau-Canada. On connaît aussi dans certaines villes de France, sous le nom de *pelleteries sauvagines* ou *de pays*, des fourrures de renard, de loutre, de lapin et de lièvre.

La **peau d'agneau** garnie de laine sert de fourrure; sans laine, on l'emploie dans la ganterie pour former les gants dits *de castor*. Paris, Grenoble, Lunéville et Chaumont en emploient particulièrement.

Ce qui constitue la beauté de ces peaux, c'est la finesse de leur poil, son brillant, son frisé et son égalité. Les premières qualités, dites *peaux de Turin*, nous viennent de la Lombardie, du Piémont, de la Toscane et de l'Italie. Celles des Pyrénées, nommées *peaux de Béarn*, viennent ensuite. Celles de Provence, dites *peaux d'Arles*, fortes, crépues ou ordinaires, tiennent un rang inférieur.

La Perse en fournit à laine serrée, frisée et bouclée. Les grises sont les plus estimées, surtout celles d'Astracan. L'île de Crimée en expédie de grises et de noires, à poils plus longs que celles de Perse. L'Ukraine (Russie d'Europe) en fournit enfin de noires, bouclées, fines et brillantes.

La peau d'agneau sevré est dite *soufflée*. Son cuir est irrégulier et la ganterie l'emploie à fabriquer les objets communs.

La **peau d'âne** est dure, élastique et sert à former des cribles et des tambours. La partie qui couvre le dos de l'âne mâle peut fournir des souliers. On en fabrique des tablettes de poche, et en Orient, le sangri ou chagrin, qui sert aux gaîniers à couvrir les portefeuilles. Les tanneurs préparent des peaux de chèvre pour les mêmes emplois, mais elles sont de peu de durée.

La **peau de belette** porte un poil jaune roux en été et blanc en hiver. La queue de cet animal est courte et blanche. Il est peu estimé dans les pays chauds, mais sa fourrure a quelque valeur dans le Nord.

La **peau de bélier,** revêtue de sa laine, donne une fourrure peu estimée. Les tanneurs et les parcheminiers en emploient beaucoup.

Les **peaux de berwilski** ou *berveski* sont des peaux de souris trouvées en Sibérie et dans les contrées septentrionales. Il en est de rayées et de mouchetées. Elles sont petites et à poils ras.

Peaux de béori. (Voyez PEAUX DE TAPIR).

Les **peaux de bison** ou *de bœuf illinois* sont d'une faible importance comme fourrures. Cet animal est plus grand que nos bœufs d'Europe et habite les lieux sauvages de l'Amérique. Ses cornes sont fortes et noires. Il a sur le dos une bosse charnue, garnie de poils longs, doux, touffus et d'un fauve noirâtre. Sa peau se tanne et s'emploie à faire des souliers.

La **peau de blaireau** sert comme fourrure et on en garantit la croupe des chevaux.

Peaux de bœuf. (Voyez CUIR).

La **peau de bouquetin** est d'un gris noirâtre et porte le long du dos une raie noire. Ses poils sont longs et rudes. Elle est peu employée comme fourrure.

La **peau de buffle** sert principalement aux buffleteries destinées à l'équipement des troupes.

Peau de cacao. (Voyez CACAO).

Les **peaux de carcajou** appartiennent à un animal glouton qui tient du blaireau et de l'ours. Son corps est long d'environ 7 décim.; sa face est noire, son museau pointu, ses yeux petits, ses oreilles courtes, rondes et cachées dans les poils de la tête; sa fourrure est noire et marquée de fauve obscur par

bandes régulières; son museau est blanc et sa poitrine porte une tache de même couleur; ses pattes sont courtes, épaisses et noires. Les Russes et les Polonais en font des bonnets et les Français des tapis de pieds. Le carcajou habite le nord de l'Europe et de l'Amérique.

Les **peaux de castor** viennent de l'Amérique septentrionale, de la Sibérie et de l'Esclavonie. Elles présentent sur le dos un poil long, brillant et grossier qu'on arrache ordinairement. Celui qui est au-dessous a la finesse et la douceur de la soie. On le coupe très-ras pour l'employer dans la chapellerie. Il est très-foncé et devient clair à mesure qu'on approche du ventre de l'animal. Les plus belles qualités de peaux sont celles qui proviennent de la chasse qui se fait en hiver aux États-Unis. Les cuirs sans poils servent aux buffleteries, aux cribles et aux tambours. Kamtschatka est la contrée qui fournit les plus beaux castors. On les vend au poids en Angleterre et au nombre en France.

Les **peaux de cerf et de biche** sont fauves, rousses ou brunes. Le faon a son pelage taché de blanc sur un fond fauve-brun. Les chamoiseurs en forment un cuir souple et durable. Les poils qu'on en retire servent aux bourreliers et aux selliers. Elles se vendent à la pièce et au nombre.

Peau de chameau. (Voyez POIL DE CHAMEAU).

Peau de chagrin. (Voyez PEAU D'ANE et PEAU DE CHIEN DE MER).

Les **peaux de chamois** varient en couleur; celles qui proviennent de la chasse du printemps sont gris cendré; celles des chasses d'été, fauve roussâtre, et celles des chasses d'hiver, brun noirâtre et à poils longs.

Elles sont préparées par les chamoiseurs et très-estimées pour leur force, leur souplesse et leur douceur. Les culottiers et les gantiers leur donnent la préférence sur les peaux de mouton. Elles se vendent à la pièce et au nombre.

Les **peaux de chat** se distinguent en peaux de chat-cervier ou *lynx*, peaux de chat de feu ou *domestique*, peaux de chat sauvage, peaux de chat chartreux, peaux de chat tigre ou *serval*, peaux de chat angora et peaux de chat marin.

La **peau de chat-cervier** provient de l'animal nommé loup-cervier. Elle est blanche et mélangée de taches bien dispo-

sées. On nous l'apporte du Canada et de la Sibérie. (Voyez PEAU DE LOUP-CERVIER).

La **peau de chat de feu** donne des fourrures très-variées. Les pelletiers et les chapeliers en utilisent beaucoup.

La **peau de chat sauvage** est plus grande que les précédentes. Le noir et le gris y dominent par raies ou par taches. le ventre est de couleur fauve; les lèvres et les pieds sont noirs. Ces peaux se vendent au nombre.

La **peau de chat chartreux** est ardoisée et foncée sur le dos. Elle se vend au nombre.

La **peau de chat angora** porte un poil long, soyeux, argenté et s'emploie pour border certains vêtements en remplacement des fourrures des renards blancs.

Peau de chat marin. (Voyez PEAU DE CHIEN DE MER).

La **peau de chat tigre** ou *serval* est cendrée ou fauve et tachetée de mouches noires. Les pelletiers l'estiment fort. Elle nous vient du Sénégal, de Barbarie et du cap de Bonne-Espérance.

Peau de cheval. (Voyez CHEVAL, CUIRS ET CRINS).

Les **peaux de chèvre et de bouc** servent à faire des outres pour contenir les liquides. En Sardaigne, en Espagne et dans le département de la Lozère, les maroquiniers en emploient considérablement. (Voyez MAROQUIN).

Les **peaux de chevreau** s'utilisent dans la ganterie. Les plus estimées sont celles de France qui circulent sous le nom de *peaux nationales;* elles sont d'un beau velouté et sont réservées à fabriquer les gants glacés; en seconde ligne viennent celles du Piémont, puis celles de l'Espagne, du Tyrol, de la Suisse et de l'Allemagne.

Ces peaux circulent en bottes de trois douzaines assorties en toutes grandeurs. On en forme des balles de 240 douzaines ou 20 grosses. Le siége de ce commerce est à Annonay (département de l'Ardèche). Lunéville, Chaumont, Le Mans et Grenoble en fournissent aussi, mais en moins grande quantité. La fourrure des chevreaux gris et blancs s'emploie à former des tissus pour les emballages et les couvertures.

Les **peaux de chevreuil** ont un poil brunâtre, foncé, fauve ou blanchâtre. Elles sont recherchées pour la ganterie, les

culottes, la chaussure et la garniture des touches de piano. Les plus estimées sont celles du Canada et de la Louisiane. Elles se vendent au poids et au nombre.

Les **peaux de chien domestique** sont très-variées. Les chamoiseurs et les mégissiers les préparent pour les gants. Les corroyeurs en obtiennent un cuir léger qui sert à raccommoder les souliers.

La **peau de chien de mer** est l'enveloppe d'un poisson vorace et dangereux, commun au cap Breton (département des Landes). Elle est gris bleuâtre, mélangée de nuances rouges sur le dos et parsemée de taches brunes ou gris cendré. Le commerce la distingue en peau de chien de mer franche, bâtarde, doucette et roussette.

Les premières sont grises, brunes, uniformes, sans taches et à grains réguliers; leur ténacité est si grande qu'elles usent le bois au frottement; cette faculté les fait rechercher des tourneurs et des ébénistes. On les divise en grandes et en petites; les premières doivent avoir 12 décim. de long sur 6 de large, et les dernières 1 mètre de long sur 5 décim. de large. Elles se vendent au nombre et par douzaines. On doit les choisir grandes, entières, sans trous, garnies de nageoires, tenaces et bien dessalées, pour n'avoir rien à craindre de l'humidité. Biarritz (département des Basses-Pyrénées) en fournit de très-belles qui se font distinguer particulièrement.

Les **peaux de chien de mer, bâtardes,** sont de même longueur et de même couleur que les précédentes, mais leur grain est plus allongé, plus distancé et moins résistant au frottement.

Les **peaux de chien de mer, doucettes,** ont une nuance plus claire que les franches. On en rencontre qui dépassent douze décimètres. Leur grain est aplati et présente des tubercules symétriques, polis et doux. Les nageoires et les queues servent aux tourneurs et aux ébénistes pour les polissures. On fait de ces peaux des galuchats verts pour couvrir les écrins, ou on leur conserve leur couleur naturelle pour les étuis ordinaires. Elles se vendent à la douzaine.

Les **peaux de chien de mer, tigrées** ou *roussettes* sont de la longueur des précédentes, mais plus étroites et inaborda-

bles à la main, à cause de leurs aspérités piquantes et rapprochées. Elles sont peu estimées dans le commerce, surtout depuis l'émission du papier verré. Elles se vendent au nombre.

Les **peaux de chinchilla** appartiennent à un animal semblable à nos lièvres d'Europe. Il a cependant la queue plus longue et plus large et les oreilles plus rondes et moins allongées; sa fourrure est soyeuse et grise. Il abonde au Chili, dans les environs de Coquimbo et de Copiapo. Ces peaux nous sont envoyées de Valparaiso; Buénos-Ayres en fournit aussi, ainsi que Lima. Elles ont au plus 3 décim. de diamètre et sont sans queue, sans pates et sans orteilles. Après les chinchillas du Chili et du Pérou, viennent les peaux de lagotis qui sont presque semblables, quoique moins belles et à poil moins fin et plus allongé. Les chinchillas inférieurs sont enlevés à deux animaux nommés sur les lieux *viscaches*. Leurs moustaches sont fortes et leurs oreilles arrondies. Ces peaux, réunies par douzaine et assorties, doivent dépasser 15 centim. pour être admises dans les recettes. Elles se vendaient autrefois jusqu'à 5 fr. la pièce; aujourd'hui elles sont moins estimées.

Les **peaux de civette** appartiennent à un animal commun en Afrique. Sa fourrure est dense et mêlée d'un duvet doux, garni de longs poils formant une crinière sur son dos; elle est noire, brune, jaune, blanche et ses nuances sont disposées par bandes ou par taches. Sa queue, longue de 4 décim., est aussi tachetée et brune à son extrémité; on confond souvent cette fourrure avec la genette et le zibeth.

Peau de cochon. (Voyez PEAU DE PORC).

Les **peaux de cougouar** sont celles d'une espèce de chat, commun dans le Brésil et au Canada et qui ressemble au lion; sa tête est cependant plus petite; ses oreilles sont courtes et pointues et il possède de longues moustaches. Sa couleur est rousse, jaune et vive; sa poitrine et son ventre sont grisâtres et sa queue brune. On en fait des tapis et des descentes de lits.

Les **peaux de cygne** proviennent des oiseaux de ce nom. Ils se distinguent par un tubercule noir, placé à la naissance de leur bec; les cygnes sauvages ont au même endroit une peau jaune.

Les mégissiers préparent ces peaux sans leur ôter leur duvet

fin, doux, souple, léger et d'une couleur de neige. Elles circulent dans le commerce et servent aux vêtements des dames. Elles ont jusqu'à 6 décim. de diamètre. On préférera les plus grandes. Elles se vendent à la pièce et leur prix varie de 4 à 5 fr. l'une. Ces peaux sans duvet forment un vélin pour la fabrication des éventails. Elles retiennent les couleurs et les ornements coloriés sans former de bavures.

Les **peaux de daim** ressemblent beaucoup à celles du cerf, mais sont plus petites et plus claires ; les chamoiseurs les préparent pour les gantiers et les culottiers. L'Angleterre, le Canada et la Louisiane en font un commerce important.

La **peau divine** est une préparation pharmaceutique, destinée à combattre les névralgies rhumatismales.

Peau de dromadaire. (Voyez PEAU DE CHAMEAU).

Les **peaux d'écureuil** se présentent sous diverses couleurs, ce qui n'étonne pas quand on sait que les naturalistes ont décrit plus de cinquante espèces d'animaux de ce genre ; nous nous bornerons à citer les plus communes.

Les **peaux d'écureuil ordinaire** *(sciurus vulgaris)* sont rousses, brillantes sur le dos de la tête à la queue, ou d'un jaune vif foncé ; la poitrine et le ventre sont blancs et les oreilles terminées par des touffes de poils. On les recherche pour former des pinceaux pour les mignatures. On les vend à la pièce.

Peau d'écureuil gris. (Voyez PEAU DE PETIT GRIS).

Les **peaux d'écureuil jaune** *(sciurus flavus)* ont des poils orangés et courts et des oreilles arrondies ; elles viennent de Carthagène et du golfe du Mexique.

Les **peaux d'écureuil à queue de renard** *(sciurus vulpinus)* présentent des poils durs, roux et gris. Les oreilles en sont peu garnies et les queues, qui sont très-fourrées, sont rousses à leur extrémité.

Les **peaux d'écureuil des États-Unis** ou *de la baie d'Hudson* ont 20 centim. de longueur environ. Le poil du dos est bleuâtre, le ventre cendré, la queue courte, rousse et bordée de noir et les oreilles sont sans poils. Ces produits arrivent de l'Amérique septentrionale et sont assez estimés. On les vend à la pièce.

Les **peaux d'écureuil suisse** ou d'*écureuil rayé d'Amé-*

rique proviennent d'un petit quadrupède qui n'a pas plus de 15 centim. de longueur. Sa fourrure est rayée de brun ou de noir, mélangée de fauve pâle et porte une raie brune sur le dos, entre deux bandes claires. Ses oreilles sont rondes et démunies de poils. On le trouve dans les régions tempérées et froides de l'Amérique.

Les **peaux d'écureuil du Mexique** ont 15 centim. de longueur et 20 de queue. Leur couleur est grise, rousse et marquetée de raies blanchâtres sur le dos. Les oreilles sont arrondies, courtes et sans poils. On nous les apporte du Mexique.

Les peaux d'écureuil *(sciurus æstuans)* sont jaunes, brunes et tachées de blanc sur les côtés; leur queue présente dix anneaux distancés, jaunes et bruns. Le Brésil et la Guiane nous les fournissent.

Peau d'écureuil volant. (Voyez PEAU DE POLATOUCHE).

Les **peaux d'élan** arrivent de l'Amérique septentrionale; la Norwége, le Canada, la Russie, la Pologne, la Prusse et la Suède en fournissent aussi. Les plus grandes sont nommées *champons* et sont, comme celle du cerf, préparées pour les gants, les ceinturons et les baudriers. Leur poil est rond, rude, gris cendré ou jaune obscur. Les bourreliers l'utilisent avec avantage.

Les **peaux de fouine** ont un poil brun ou noir grisâtre. Leur gorge est blanche, leur queue allongée et garnie d'un poil long. On les emploie dans leur état naturel ou teintes de nuances foncées. Les queues de fouine sont employées à faire des boas, des palatines ou des bordures de robes. Elles peuvent rivaliser avec la martre d'Europe, mais leur poil n'est jamais si fin ni si égal.

Les **peaux de genette** sont prises sur des espèces de chats, dits *chats de Constantinople* et *chats d'Espagne*. Elles ont un museau effilé, un corps allongé, les jambes courtes, la queue longue et le poil très-doux et alterné d'une couleur rousse, safranée et cendrée, parsemée de taches noires. Le dos porte une ligne noire et les côtés sont mouchetés; la queue présente des anneaux alternés de noir et de blanc. Cette fourrure est douce et agréable. Le Levant et l'Espagne en fournissent beaucoup.

La **peau de goulard** est une préparation emplastique

pour combattre les rhumatismes, les ankyloses et les ulcères chroniques.

Les **peaux de gredbe**, *grebde* ou *grèbe*, sont enlevées à un oiseau aquatique connu en Hollande et sur le lac de Genève. Sa longueur dépasse 5 décim.; son bec est droit et aigu, sa tête et son dos noirs, sa poitrine argentée. Il fournit des fourrures riches, recherchées pour les palatines et les manchons.

Les **peaux de hamster** servent d'enveloppe à un petit quadrupède qui passe l'hiver engourdi dans des terriers. L'Alsace, l'Allemagne et la Russie en possèdent beaucoup. Elles sont fauves, blanches et noires. Les plus recherchées sont celles qui sont d'une seule couleur. Elles se vendent ordinairement par quarante, réunies dans des sacs.

Les **peaux d'hermine blanche** s'enlèvent à des animaux du genre des belettes, que Linné nomme *mustela herminea*. Elles n'ont pas plus de 3 décim. de long et de 2 décim. de queue. Elles sont blanches, sauf la queue qui est noire. La beauté de ces fourrures leur assigne le rang le plus distingué.

L'hermine d'été à pelage fauve se nomme *roselet*. Celle de la Russie et de la Perse, qui n'a que quelques points noirs, est dite *hermine de neige*. La Sibérie, la Russie et les pays septentrionaux en fournissent beaucoup.

Les hermines de nos climats ont la tête et le corps fauve roux, le ventre blanc et les angles de la gueule marqués de bandes jaunes et brunes.

Les **peaux d'hippopotame** ou *de cheval marin* sont si dures sur le dos, la croupe et les cuisses, que les balles glissent dessus. On les réserve à faire des boucliers et des semelles de souliers.

Peaux d'isard. (Voyez PEAUX DE CHAMOIS).

Peaux d'isatis. (Voyez PEAUX DE RENARD BLEU).

Les **peaux de lagotis** sont les dépouilles d'un chinchilla inférieur, dont les oreilles sont arrondies et les moustaches fortes.

Les **peaux de lapin** fournissent un grand aliment à la pelleterie. On en distingue trois espèces: celles d'hiver ou de recette qui sont les mieux fourrées; celles de printemps et d'automne ou demi-recette, et celles d'été ou de rebut. Le lapin sau-

vage a une fourrure fauve, noire ou cendrée. Son ventre et sa queue sont blancs.

Les lapins domestiques ont des couleurs variées. La plus estimée est le gris argenté ou ardoisé. Ces peaux sont dites *riches.*

Les lapins d'Angora fournissent des peaux fortes, à poils longs et soyeux, d'un beau blanc ou d'un roux clair. Ces fourrures sont réservées à la chapellerie, qui n'achète que les poils séparés de la peau, en paquets de demi-kilogramme.

Les peaux séchées sans poils se vendent à la pièce et au nombre.

Les **peaux de léopard** ont ordinairement 1 m. de la tête à la queue, qui a environ la même longueur. La tête de cet animal est ronde, ses oreilles courtes et dressées, son cou gros et court. Son pelage est fauve foncé, parsemé de taches, de raies ou d'anneaux noirs et brillants.

On les réserve pour caparaçonner les chevaux de luxe et pour garnir les casques adoptés dans quelques corps de cavalerie.

Les **peaux de lièvre** de France sont réservées à la chapellerie. On en distingue plusieurs variétés :

Les lièvres noirs, nommés par Linné *lepus niger*, sont communs en Russie et d'une grande espèce. Leur pelage est très-beau et sa couleur noire.

Le lièvre commun *(lepus timidus)* fournit des peaux couvertes de poils blancs à leur naissance, noirs au milieu et roux à leur pointe. Ses côtés sont roux et son ventre blanc.

Le lièvre blanc *(lepus variabilis)* donne des peaux blanches comme la neige et bordées de noir aux oreilles en hiver, d'un brun foncé, grises ou rousses en été. Cette espèce est commune en Norwége, en Sibérie et au Canada ; on réserve ce produit aux seuls pelletiers.

Ces peaux circulent comme celles de lapins.

Peaux de lynx. (Voyez PEAUX DE LOUP-CERVIER).

Les **peaux de lion** et **de lionne** sont destinées à caparaçonner les chevaux de luxe ou à former des descentes de lits. L'Afrique en a fourni long-temps aux Romains, et aujourd'hui le Sénégal et le cap de Bonne-Espérance en envoient en France en petite quantité. Elles présentent une tête grosse, un muffle allongé et une face entourée d'un poil très-long ; les épaules et le cou sont couverts d'un poil touffu qui forme une crinière ; le

reste est garni d'un poil court et ras et la queue se termine par un bouquet de poils.

Ce pelage a des teintes fauves, blanchâtres et brunes sur quelques parties. Celui de la lionne a des teintes noires ou des taches sombres sur la lèvre inférieure, les paupières, les sourcils, les oreilles et la queue.

Les **peaux de loup** *(lanis lupus)* sont enlevées à un quadrupède qui a beaucoup de ressemblance avec le chien. Elles ont un poil long, surtout près de la tête ; il est dur, noir, fauve ou gris. Ces peaux sont préparées par les mégissiers pour faire des manchons et des housses. On les vend à la pièce et au nombre.

La Sibérie possède des loups à poils denses, longs et fins ; leur couleur est argentée et on s'en sert comme d'une excellente fourrure dont on garnit les manteaux.

Les Alpes, la Pologne, la Russie et la Suède nourrissent des loups-cerviers dont le poil est moins doux que celui du vrai lynx. Sa fourrure est aussi moins belle.

Les **peaux de loup-cervier** ou de *lynx (felis lynx)* sont d'un gris foncé, obscures sur le dos, et sous le ventre blanches et mouchetées de noir. Leur poil est long et sert à former des manchons estimés. Le Canada en possède d'assez grandes quantités.

Les **peaux de loutre** *(mustela lutra)* sont brunes et luisantes en dessus et blanchâtres en dessous. Leurs poils sont longs et fermes ou courts et fins comme du duvet. On s'en sert pour la chapellerie et la ganterie. Les Allemands en garnissent des schakos. Les premières qualités nous viennent du Kamschatka.

Les **peaux de marmotte** *(arctomis marmotta)* sont enlevées à un petit quadrupède qui habite les régions froides de l'Europe, principalement la Pologne, les Alpes et les Pyrénées. Il gît en automne dans des terriers pour y rester engourdis jusqu'au printemps. Son poil est brun cendré et rude ; celui du ventre et des pieds est clair, roux, doux et fourni. On en fait des manchons.

Peaux de marmotte du Canada. (Voyez PEAUX DE RATON).

Les **peaux de martre** appartiennent à un petit quadrupède

de France et de Sibérie. On le distingue en martre ordinaire et en martre zibeline. Il ressemble un peu à la fouine.

La martre ordinaire *(mustela martes)* donne une peau à oreilles courtes et arrondies. Son nez est pointu et allongé. Ses pieds sont courts et sa largeur médiocre. Elle est garnie de poils brun châtain, fins, brillants, longs et fermes ou courts et soyeux. Ceux de la gorge sont jaune clair. Ce pelage est très-estimé des pelletiers pour garnir les vêtements.

La martre zibeline *(mustela zibelina)* se rencontre en Sibérie et au Canada. C'est une fouine sauvage qui fournit des fourrures très-estimées. Les Turcs, les Russes et les Chinois les paient fort cher. Sa couleur tire sur le noir et son poil fin et doux reste couché dans tous les sens.

Les **peaux de mouton** servent à une infinité d'emplois. Leur grandeur, la couleur de leur laine et leur frisure leur donnent des valeurs différentes. On les vend à la pièce et au nombre.

Les **peaux de mulet** s'emploient comme celles de cheval. (Voyez CUIR).

Les **peaux de nutria** ou de *ragondin (myopotamus coypus)* ont beaucoup d'analogie avec celles de castor ; elles les remplacent en chapellerie. Buénos-Ayres en fournit d'assez grandes quantités. Elles se vendent à la pièce et au nombre.

Cet animal amphibie vit dans les marais des possessions espagnoles de l'Amérique méridionale.

Les **peaux d'oie** ou *anser anax* peuvent remplacer celles du cygne pour les boas et les garnitures de robes. (Voyez PEAUX DE CYGNE).

Les **peaux d'once** *(felis discolor)* sont fournies par un animal semblable à la panthère et au léopard. Il habite les montagnes de la Barbarie, de la Tartarie et de la Perse. Ces peaux sont couvertes d'un poil fauve, pâle et parsemé de taches brunes, irrégulières, allongées et disposées en raies parallèles. La pelleterie les emploie comme celles du tigre et du léopard.

Peaux d'orignac. (Voyez PEAUX D'ÉLAN).

Peaux d'original. (Voyez PEAUX D'ÉLAN).

Les **peaux d'ours** présentent des variétés multipliées. On distingue ces animaux par ours terrestres et ours de mer.

Les ours de terre connus sont l'ours brun, l'ours noir, l'ours blanc, l'ours blond et l'ours isabelle.

Les **peaux d'ours brun** *(ursus arctosa)* portent un poil long et rude. Cet animal habite la Russie, la Pologne, les Alpes et les Pyrénées.

Les **peaux d'ours noir** *(ursus americanus)*, *ours du nord* ou *ours du Canada*, sont couvertes de poils d'une seule couleur. On les destine aux manchons, aux bonnets et aux vestes fourrées. On leur donne un lustre à volonté. Les plus belles viennent des contrées froides de l'Amérique.

Les **peaux d'ours blanc terrestre** *(ursus arcto albus)* sont souvent mélangées de brun. On en rencontre peu dans le commerce. Les animaux qui les fournissent habitent la Tartarie et la Moscovie.

Peau d'ours blond. (Voyez PEAU D'OURS ISABELLE).

Les **peaux d'ours isabelle** ou *blond* présentent des nuances particulières et sont très-recherchées à cause de leur beauté. Leur prix est excessif.

Les **peaux d'ours blanc des mers** *(ursus maritimus)* sont plus grandes que les précédentes ; leur tête est plus allongée et leur museau plus effilé ; le nez et les griffes sont noirs, le poil est blanc jaunâtre et rude au toucher. L'animal qui les produit habite les mers glaciales.

Ces produits arrivent du Canada et de la Louisiane.

Les **peaux de palmiste des Indes** *(sciurus palmarum)* ne dépassent pas 2 ou 4 décimètres avec leur queue. Leur poil est partagé en bandes blanches et noires qui s'étendent le long du dos et des côtes. On en garnit les vêtements.

Les **peaux de panthère** ou de *tigre royal* ont un poil court, brillant et fauve ; le ventre est blanchâtre et taché de noir ou de rose.

Ces fourrures ont l'emploi de celles du tigre et du léopard.

Les **peaux de pékand** ou *pécan (mustela canadensis)* sont prises sur des petits quadrupèdes qui habitent l'Amérique septentrionale. On les recherche pour leur finesse et leur fermeté. Elles sont d'un brun marron brillant. On les substitue souvent à celles de la martre.

Les **peaux de petit gris** *(sciurus cinerus)* sont enlevées

à une espèce d'écureuil de Sibérie, dont la longueur est de 4 à 5 décim. Ses oreilles sont dégarnies de poils et son ensemble est gris sombre. Ce pelage est estimé à cause de son reflet, de sa finesse et de sa douceur. On en distingue quatre nuances : le petit-gris blanc, où le fauve domine ; le petit gris commun, fauve sur le dos et gris à côté ; le petit gris bleu, cendré et bleuâtre, et le petit gris noir, dont la queue est très-rembrunie. Les premières qualités viennent de Sibérie, d'Archangel et de Kasan.

Les **peaux de phoque** sont prises sur des amphibies nommés *loups marins*, *vaches* et *veaux marins*. Elles servent aux emplois de celles du castor. On en fait aussi des casquettes dites *casquettes de loutre*. Ces animaux habitent les mers du nord et donnent un pelage blanc roux avec des taches noires ou grises.

Ce produit s'emploie à confectionner des vêtements et des sacs, nommés *blagues*, pour renfermer le tabac.

Les **peaux de polatouche**, *écureuil volant, rat volant, rat du pont* ou *rat de Scythie (sciurus volucella)*, sont prises sur un animal commun en Tartarie ; elles sont peu estimées quoique très-douces.

Les **peaux de putois** *(mustela putorius)* ont la forme de celles de la fouine. Leur queue est courte, leur poil roux brun ; la gueule, le nez et les oreilles sont blancs et la queue noire. Les peaux noir jaune sont peu estimées et conservent toujours une odeur puante.

Les **peaux de rat musqué** se distinguent en peaux de Moscovie et en peaux du Canada. Les premières, dites *desman (sorex moschatus)*, ont environ 5 décim. de long ; leur queue est longue, aplatie et couverte de petites écailles mêlées de poils ; leur fourrure est fournie, brillante, brune sur le dos et blanchâtre sous le ventre.

Le **rat musqué du Canada** donne dans sa fourrure deux sortes de poils ; l'un long et peu fin, l'autre court, doux et fourni. Sa couleur sur le dos est brune, luisante et son ventre gris cendré ; sa queue est longue, écailleuse et aplatie.

Les **peaux de raton** *(ursus solor)* sont prises sur un animal qui produit deux sortes de poils ; l'un forme un duvet brun cendré ; l'autre est plus long, hérissé et rappelle la soie du porc ; il est clair à sa base, blanchâtre au milieu et noir à son extrémité.

Ce produit vient de l'Amérique septentrionale et principalement de la Louisiane. La Pologne et l'Allemagne en font un grand usage.

Les **peaux de renard** présentent une infinité de qualités dites renard ordinaire, rouge, blanc, bleu, caragan, de Virginie, charbonnier, turc, croisé, argenté et noir. Elles sont produites par des animaux de même espèce.

Le **renard ordinaire** *(canis vulpes)* donne des peaux de 6 décim., à museau pointu et à oreilles droites et noires. Leur poil est fourni, long, fauve ou roux et cendré en dessous. Cet animal se rencontre dans nos climats et est moins estimé que celui de l'Amérique et du Nord.

Le **renard rouge** est d'une plus grande taille; son poil est fin et jaune foncé. Il est très-estimé.

Le **renard blanc** sert à imiter la martre à cause de sa finesse. Le nord de l'Europe en fournit beaucoup.

Le **renard bleu** *(canis lagopus)* donne une peau à tête large et à museau court et pointu; ses oreilles sont brunes et rondes, ses jambes courtes et couvertes de poils denses, sa queue longue et fournie; elle est noire, ardoisée et quelquefois jaunâtre. Les plus recherchées sont les bleues et celles d'un gris cendré. On les envoie de la Norwége et de la Sibérie.

Le **renard caragan** fournit une fourrure très-belle, cendrée ou grise. Linné le nomme *canis karagan.*

Le **renard de Virginie** *(canis virginianus)* donne une peau couverte d'un poil rude et argenté. Ses oreilles sont longues, droites et fauves. Il vient des États-Unis d'Amérique.

Le **renard charbonnier** *(canis vulpes alopes)* donne une peau rouge clair et noirâtre. On nous l'envoie de l'Asie et on en rencontre quelquefois en Europe.

Le **renard turc** ou *de Tartarie (canis cossac)* est à poils longs et doux, gris en hiver, fauves en été et blancs sous le ventre; sa queue est fournie et grise, excepté à sa naissance. La Tartarie et l'Amérique du nord en fournissent beaucoup.

Le **renard croisé** donne une peau à poil foncé, fauve et argenté. La Sibérie et la Russie en produisent beaucoup.

Le **renard argenté** *(canis cireneus urgenteus)* donne une peau très-grande, à poil doux mélangé de gris et de noir; ses

oreilles sont brunes et noires, ainsi que sa queue qui présente à sa sommité un flocon blanc. Cette fourrure est recherchée et vient de l'Amérique septentrionale.

Le **renard noir** donne une fourrure estimée qui vaut jusqu'à 500 fr. la pièce. Son poil est très-fin et très-noir. La Tartarie nous les fournit, ainsi que l'Asie et l'Amérique.

Les **peaux de renne** *(cervus tarandus)* sont prises sur un animal semblable au cerf, mais dont les jambes sont plus courtes. Son poil est long, fourni et gris cendré mêlé de fauve; le dessous du corps est blanc sale. La finesse de ces fourrures est remarquable; mais ce qui les dégrade presque toujours, ce sont les piqûres des insectes.

L'Europe, l'Asie, l'Amérique et les régions froides en produisent beaucoup.

Peau de roussette. (Voyez PEAU DE CHIEN DE MER).

Les **peaux de sanglier** *(sus scrofa)* sont garnies de poils durs, raides et noirs. Les jeunes sangliers ou *marcassins* portent des poils qui présentent des bandes fauve clair et brun foncé alternées. On fait subir à ces peaux l'apprêt de celles des porcs, et elles servent aux mêmes emplois. Leur poil, nommé *soie*, sert à la brosserie et à la bourrellerie.

Les **peaux sauvagines** sont celles qui n'ont subi aucun apprêt et qui figurent dans la pelleterie commune.

Les **peaux de singe** donnent un grand aliment à la pelleterie. Les plus distinguées proviennent de la guenon et sont dites *dianes;* elles présentent une barbe blanche à la bouche et un croissant sur le front. Le Sénégal en fournit beaucoup.

Peau de taisson. (Voyez BLAIREAU).

Les **peaux de tapir,** d'*anta* ou de *béori (tapir americanus)*, sont prises sur un immense quadrupède de l'Amérique méridionale. Leur poil est court et brun foncé. Leur épaisseur les rend propres au tannage. Il en vient peu en France.

Les **peaux de taupe** n'ont point assez de solidité pour figurer dans le commerce. Leur couleur est d'un noir brillant. La Charente-Inférieure en fournit de fauves et le Languedoc de jaune pâle; la Hollande en expédie de blanches et la Sibérie de dorées; les noires ont une toison douce et serrée, semblable au velours.

Les **peaux de tigre** sont, comme celles du léopard et de la panthère, réservées à des emplois particuliers. Celles du tigre royal ont un poil court, blanchâtre ou fauve clair, présentant des bandes noires transversales et circulaires.

Peaux de vache. (Voyez CUIRS).

Peaux de vache et de veau marin. (Voy. PEAUX DE PHOQUE).

La **peau de vigogne** est de la grandeur de celle du mouton; son poil est blanc, noir, brun ou rougeâtre, fin et soyeux; il sert dans la draperie et la chapellerie. Il en vient peu en Europe. (Voyez POILS).

Les **peaux de visache** ou *lièvre de Pampa* sont la dépouille d'un quadrupède commun dans l'Amérique méridionale. Le Pérou en fournit une grande quantité. Elles ressemblent à celles du chinchilla, mais sont moins fines et moins belles.

Les **peaux de vison** *(mustela vison)* sont enlevées à une espèce de fouine qui se plaît dans les marais salants; elles ont beaucoup de ressemblance avec celles du putois, mais leur poil et plus fin et plus court.

Les **peaux de zèbre** sont les dépouilles d'un quadrupède des colonies qui est paré d'une crinière raide et courte. Sa queue a un seul flocon de poil et son pelage est lustré et couvert de bandes noires; il est jaune sur les mâles et noir et blanc sur les femelles. On emploie ces fourrures en caparaçons. Elles peuvent servir aux cordonniers et aux selliers.

Les **peaux de zibeth** *(viverra zibetha)* sont prises à un quadrupède semblable à la civette. Sa tête est cependant plus allongée et plus effilée, son poil plus court et plus doux. Cet animal habite l'Afrique et l'Amérique.

Peaux de zibeline. (Voyez PEAUX DE MARTRE-ZIBELINE).

Les fourrures ou peaux destinées à la pelleterie sont préparées du côté de la chair et lavées à l'eau pure ou à l'eau de son pour enlever les corps gras dont elles sont imprégnées. On les distingue en *pelleteries étrangères* et de *pays*. Les plus belles viennent de la Laponie, de la Moscovie, de la Suède, du Danemarck et du Canada.

PECH-BLENDE. (Voyez URANE).

PECH-KUPFERERZ. (Voyez ZIEGELERZ).

PÊCHE.

Latin, PERSICUM; — anglais, PEACHES; — allemand, PFIRSCHEN; — espagnol, MELOCOTONES, ALPERCHIGA, PERCIGOS, DURASNOZ; — portugais, PESEGOS, PECEGOS; — italien, PESCHE, PERSICHE.

La **pêche** est le fruit à noyau du pêcher, arbre originaire de la Perse et acclimaté en Europe. Il fait partie de l'*Icosandrie monogynie* de Linné, et pousse des rameaux longs qui permettent de le mettre en espalier. Ses feuilles sont longues, étroites, pointues, dentelées et amères. Ses fleurs sont composées de cinq pétales disposés en roses; elles sont rouges, odorantes et amères; leur calice est découpé en cinq parties. Son fruit est rond, charnu, d'une grosseur et d'une couleur variables. On les distingue en *grosse pêche*, *petite pêche*, *pêche précoce*, *pêche tardive*, *pêche lisse*, *pêche veloutée*, *pêche jaune*, *pêche blanche* et *pêche rouge*.

Le péricarpe de ce fruit est d'une saveur vineuse et sucrée, fort agréable quand il est parvenu à une maturité parfaite. Son amande, qui est renfermée dans une boîte ligneuse, rougeâtre et ciselée, est oblongue, aplatie et amère.

Les pêches sont rafraîchissantes et même laxatives. On corrige ce défaut en les saupoudrant de sucre. Les feuilles de ce végétal sont apéritives et purgatives, ainsi que ses fleurs. On en fait un sirop pour combattre les vers.

PÊCHER. (Voyez PÊCHE).

PÊCHEUR-MARTIN. (Voyez ALCYON).

PECHSTEN DE MÉNIL-MONTANT. (Voyez MÉLINITE).

PEDANE, plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné ou chardon commun nommé *artichaud sauvage* ou *épine blanche (spina alba silvestris)*. Elle pousse une tige de 1 mètre à 1 mètre et demi, revêtue de duvet et fort épineuse. Ses feuilles sont larges, sinueuses, épineuses et cotonneuses. Ses sommités sont terminées par des têtes rudes, composées de feuillets superposés et pointues. Elles soutiennent des bouquets à fleurons purpurins, blancs, évasés ou découpés en lanières. Ses graines sont aigretées, diversement colorées, âcres et amères. Sa racine est tendre, blanche, douceâtre et fibreuse, apéritive et résolu-

tive. On la mâche pour apaiser les maux de dents. Les feuilles de ce végétal sont un spécifique contre les maladies chancreuses. On en applique le suc sur les ulcères et sur les tumeurs.

PÉCHURIN. (Voyez MUSCADE DE PICHOLA).

PÉDICULAIRE DES MARAIS ou *herbe à pous (pédicularis palustris)*, plante admise dans la *Didynamie angiospermie* de Linné. Dès sa racine, elle pousse des feuilles oblongues, rondes, dentelées et rangées deux à deux le long des tiges qui s'élèvent à 15 centim. Ces tiges sont anguleuses, creuses, faibles, droites ou inclinées et portent des fleurs à deux lèvres purpurines, rouges ou blanches. Ses fruits sont aplatis, arrondis, pointus, et se divisent en deux loges qui renferment des semences plates, noirâtres et membraneuses. Sa racine est grosse, ridée, blanche et est divisée en grosses fibres amères. Ce végétal se plaît dans les lieux ombragés. On croit qu'il arrête les hémorrhagies, pris en décoction.

PÈGLE. (Voyez BRAIS GRAS).

PEIGNE DE VÉNUS ou *aiguille de Vénus (pecten vénéris)*, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, dont les tiges s'élèvent à 3 décim. environ. Elles sont grêles, rameuses, velues, vertes dans le haut et rougeâtres dans le bas. Ses feuilles sont attachées par de longs pétioles douceâtres et âcres. Ses fleurs, qui naissent en ombelles à ses sommités, sont composées de cinq pétales disposées en roses. Son fruit contient deux semences longues et aiguillées; sa racine est simple, blanche et douce. Ce végétal croît dans les champs. On le mange dans certaines contrées comme salade. Il est apéritif, vulnéraire et digestif.

PEILLES. (Voyez CHIFFONS).

PÉLARGONIUM, espèce de géranium dont les feuilles sont couvertes de poils glanduleux, contenant une liqueur visqueuse et désagréable. Elles renferment une grande quantité d'huile volatile qui pourrait servir à parfumer le tabac.

PELLICULE DE CACAO. (Voyez CACAO).

PÉNIDES ou *sucre tord*. (Voyez SUCRE TORD).

PENSÉE.

Latin, VIOLA TRICOLOR ; — anglais, YELLOW VIOLET ; — allemand, GELBS VEILCHEN ; —espagnol, VIOLETTA AMARILLA ;—portugais, VIOLETTA AMARELLA ; — italien, VIOLETTA GIALLA.

La **pensée**, *herbe de la trinité, fleur de la trinité* ou *violette tricolore*, est une plante de la *Syngénésie monogynie* de Linné. Ses tiges sont rampantes et rameuses ; ses feuilles sont rondes, oblongues et dentelées ; ses fleurs sont bleu purpurin, blanches et jaunes, inodores et composées de cinq pétales garnis d'un nectaire en forme d'éperon et soutenues par un calice divisé en cinq parties. Son fruit forme une coque contenant des semences menues ; sa racine est fibreuse.

Ce végétal a une odeur herbacée et une saveur mucilagineuse, amère et âcre ; à une faible dose il agit comme tonique, mais au-dessus il provoque le vomissement. Sa racine est émétique. On le rencontre dans les vallées, sur les montagnes des Alpes et du Jura ; quelques espèces portent des fleurs bleues que les herboristes font sécher et circuler sous le nom de *fleurs de violette*. On doit préférer les plus récentes et les mieux colorées. On en fait un sirop analogue à celui de violette d'abord, mais qui peu de temps après tourne au vert.

PEPERINO, nom italien du tuf volcanique. (Voyez TUF).

PEPINS, graines dures placées dans certains fruits, tels que le raisin, le coing, la groseille, etc. Celui du raisin peut fournir une huile fixe d'un grand emploi ; ceux du coing sont mucilagineux et stomachiques. On les applique en décoctions sur les brûlures.

PEPITE. (Voyez OR PEPITE).

PÉRAGUA ou *herbe du Paraguay*, sorte de thé que nous recevons de la Floride. (Voyez THÉ DU PARAGUAY).

PER-CARBURE. (Voyez CARBURE).

PERCE-BOIS, famille d'insectes de l'ordre des coléoptères.

PERCE-BOSSE, nom vulgaire de la *lisimaque*. (Voyez CORNEILLE).

PERCE-FEUILLE.

PERCE-FEUILLE GRANDE. PERCE-FEUILLE PETITE *ou* VIVACE.

La **perce-feuille grande** (*perfoliata vulgatissima*) est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, dont la tige s'élève de 5 à 6 décim. ; elle est nouée et se divise en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont alternes, oblongues, serrées, nerveuses et pointues. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, forment des ombelles éparses ; chacune est composée de cinq pétales jaunes disposés en roses et posés à l'extrémité du calice ; celui-ci devient plus tard un fruit contenant deux semences oblongues, arrondies et cannelées.

Ce végétal est abondant sur les collines du Languedoc et au bord des rivières. Il est vulnéraire et sa semence est stimulante et carminative.

La **perce-feuille vivace** ou *oreille de lièvre* est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné. Sa tige grêle, ronde, lisse, nouée, creuse, rougeâtre ou verte, s'élève de 6 à 7 décim. Ses feuilles sont simples, alternes, étroites et nerveuses.

Ses fleurs, qui naissent à ses sommités en ombelles, sont jaunes et disposées en roses. Ses semences sont oblongues, cannelées, grises et âcres. Sa racine est petite et verdâtre.

Ce végétal croît dans les lieux incultes. Sa racine sert comme masticatoire pour exciter la salive ; ses semences sont sudorifiques.

PERCE-MOUSSE, plante de la *Cryptogamie des mousses* de Linné, qui porte des feuilles déliées et jaunâtres. Ses tiges supportent des petites têtes allongées ; ses racines sont menues et filamenteuses. On la rencontre dans les bois.

Ce végétal est sudorifique. On s'en sert dans les pleurésies et les catharres en infusions théiformes à la dose de 15 gram. pour un litre d'eau.

PERCE-NEIGE (*leuconium bulbosum*), plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, qui pousse dès sa racine quatre à cinq feuilles fortes, lisses, nettes, vertes et luisantes. Il s'élève d'entr'elles une tige anguleuse, cannelée et creuse, qui s'élève à 15 centim. environ et qui est entourée d'une enveloppe blanche

jusqu'à la moitié de sa hauteur. Elle porte à sa sommité une fleur composée de six pétales blancs avec une tache verdâtre ; son odeur est agréable. Son calice devient un fruit triangulaire divisé en trois loges remplies de semences rondes, dures et blanc jaunâtre. Sa racine est une bulbe formée de tuniques garnies d'un chevelu fibreux qui remplit les fonctions d'organe aspirant. Sa saveur est visqueuse.

Ce végétal croît dans les bois et se cultive dans les jardins. Sa racine est digestive, résolutive et consolidante.

PERCE-PIERRE. (Voyez PASSE-PIERRE).

PERDRIX.

Latin, PERDRIX ; — anglais, PARTRIDGE ; — allemand, REBHUHN ; — espagnol et portugais, PERDIZ ; — italien, STARNA.

La **perdrix** ou *francolin* est un oiseau du genre des galinacées alectrides dont il existe plusieurs espèces, entr'autres la grise et la rouge.

La première a une tache rouge au-dessus de l'œil et les pattes grises.

La seconde a les pieds et le bec rouges et la poitrine cendrée de roux ; sa queue est grise et son col blanc. Les petits de ces deux espèces se nomment *perdreaux*.

L'Espagne, la Sicile et la Grèce connaissent une perdrix nommée *francolin*, à plumage noir tacheté de blanc et portant un collier orangé. Sa chair est très-estimée.

PERELLE ou *parelle*. (Voyez ORSEILLE *ou* LICHEN).

PÉRIDOT.

Anglais, PERIDOT, CHRYSOLITE ; — allemand, BASTARD SMARGD OLIVIN ;—espagnol et italien, PERIDOTO.

Le **péridot** est un minéral composé de silice, de magnésie et d'oxyde de fer d'une couleur verte et d'un aspect gras; il raie faiblement le verre et n'attaque point le cristal. Il jouit d'une double réfaction et reste infusible au feu du chalumeau. Il se présente ordinairement en prismes rectangulaires.

On l'a rangé parmi les pierres précieuses, quoiqu'il n'ait pas une grande dureté ; il prend difficilement un beau poli. Les Français l'estiment peu, mais les Anglais, les Allemands et les

Italiens en font quelque cas, surtout quand sa couleur est franche et qu'il est sans glaces. On le vend au carat.

On distingue deux variétés de péridot : *l'ordinaire* et le *granutiforme*. Le premier se compose de 39 pour 100 de silice, de 50 pour 100 de magnésie et de 9 pour 100 d'oxyde de fer ; le dernier de 50 pour 100 de silice, de 38 pour 100 de magnésie et de 13 pour 100 d'oxyde de fer.

PÉRIGORD ou *Périgueux (lapis patrocorius)*. (Voyez MANGANÈSE).

PÉRINET ou *bijou*. (Voyez GALIPOT).

PERLES FINES.

Latin, MARGARITA ; — anglais, PEARL ; — allemand, PERL, PERLON ; — espagnol, PERLA ; — portugais, PEROLA ; — italien, PERLA ; — suédois, PŒRLOO ; — hollandais, PAARLEN ; — danois et polonais, PERLER ; — russe, SEHEMTSCHUG.

PERLES D'ALEP.	PERLES FINES OCCIDENTALES.
— FINES D'APOTHICAIRE.	— — PARANGON.
— — ARTIFICIELLES.	— — PLOMBÉES.
— — BAROQUES.	— — EN POIRE.
— — BISCORNUES.	— — DE ROME.
— — BLEUES.	— — RONDES.
— — BRONZÉES.	— — RUBANÉES.
— — D'ÉCOSSE.	— — EN SEMENCES.
— — FAUSSES.	— — VIEILLES.
— — LILAS.	— — VIERGES.
— — LOUPES.	— EN VERRE DE VENISE.
— — MORTES.	— DE TURQUIE.
— — ORIENTALES.	

Les **perles fines** sont des substances dures, blanches, arrondies et d'une grosseur variable, que l'on trouve nées dans l'huître nacrée, franche ou batarde, dans les putelles, les moules et les oreilles de mer.

Le Japon, les îles Philippines, Ceylan et les mers de l'Inde fournissent ce produit, ainsi que les côtes du Pérou et l'isthme de Panama. Elles sont blanches ou bronzées avec un orient vif.

La Russie, la Bohême, la Silésie, la Bavière, la France et l'É-

cosse versent dans le commerce des perles fines sans orient et d'un blanc rosé d'une valeur inférieure.

En avril commence la pêche des perles fines, qui dure six mois en Orient. En Occident, elle part de février pour finir en avril. Les pêcheurs s'embarquent dès la pointe du jour, et dès qu'ils sont arrivés à leur destination, les plongeurs s'élancent dans l'eau, attachés par une corde au pied droit et au bras gauche ; armés d'un instrument en fer, ils arrachent les huîtres entières qu'ils mettent dans des sacs et remontent les vider dans le bateau pour recommencer ce manége. Les huîtres sont transportées sous des hangars, où on les force à s'ouvrir pour s'assurer qu'elles possèdent des perles. Un plongeur ne peut rester sous l'eau plus de trois à quatre minutes. Quelques-uns font dans une matinée quarante ou cinquante voyages et sont exposés à lutter contre de grands poissons nommés *tabourenes* ou *tintorezas ;* aussi est-il rare de voir la saison se passer sans que cette pêche ne donne lieu à plusieurs sinistres.

On recueille les perles dans les huîtres déposées sous les hangars. Elles ne sont pas toujours détachées de la coquille et on est alors obligé de les scier à leur naissance. On en forme ensuite des choix qui sont dirigés sur les divers marchés, sans qu'elles aient été percées. Ce n'est guère qu'à Paris qu'on s'occupe de les perfectionner.

Les perles fines furent dans l'antiquité dédiées à Vénus et devinrent l'emblême du lien conjugal. Les Grecs en firent de belles parures, et les Romains les considéraient comme des immeubles à transmettre à leurs descendants. Sous Henri III, elles prirent une vogue qui dura jusqu'à la découverte du procédé qui permet de les imiter à s'y méprendre. Ce commerce est aujourd'hui de peu d'importance. Leipsick tient un marché important de perles où les Russes, les Polonais et les Turcs s'approvisionnent.

En 1686, Jaquin découvrit le secret d'imiter les perles fines; en voyant apprêter des ablettes pour son dîner, il s'aperçut que les écailles qui s'en détachaient donnaient à l'eau une croûte brillante; cette indication le conduisit à fabriquer de fausses perles d'un prix assez modéré pour être à la portée de toutes les conditions.

Les perles fines n'ont pas de prix déterminé; leur forme, leur eau et leur orient en décident.

L'eau d'une perle est sa couleur, son orient, son chatoiement ou son reflet; sa forme doit être ronde, sa couleur blanche, sa surface unie et sans aspérités, son volume aussi gros que possible. Il en fut vendu une à un marchand de Paris 4,500 fr.; elle pesait 23 grammes; elle était parfaitement ronde, d'un orient vif et d'un blanc doré. Il en existe une au trésor royal de la grosseur d'un œuf de pigeon, à laquelle on donne une valeur de quarante mille francs.

Les **perles fines d'apothicaire**, *semences de perles*, *perles à piler* ou *perles à l'once*, sont destinées à figurer dans les compositions pharmaceutiques.

Les **perles fines d'Alep** sont fournies par les côtes de la Californie et les mers de l'Amérique méridionale, du Pérou et de l'isthme de Panama. Le golfe Persique en envoie de blanches et de bronzées avec un orient très-vif.

Les **perles fines artificielles** ou *perles fausses* sont produites par l'art, soit avec de l'essence d'Orient introduite dans des verres soufflés, soit avec la coquille de nacre elle-même à laquelle on donne une forme et un poli convenables. Elles se vendent enfilées en colliers de longueurs différentes, mais pas moindres de 4 décimètres. L'Italie, la Turquie, Milan, Naples et Rome se sont emparés de cette fabrication et fournissent des perles à l'Orient. Paris en approvisionne les Antilles, les mers du Sud et la France.

Les **perles baroques** ou *biscornues* sont celles qui conservent une forme bizarre. Les baroques douces sont peu arrondies; elles se trouvent dans les pinnes marines de fortes dimensions et sont d'une couleur rougeâtre.

Perles biscornues. (Voyez PERLES BAROQUES).

Les **perles fines bleues** sont peu recherchées pour la joaillerie et ne sont appréciées que par les amateurs.

Les **perles bronzées** ou *plombées* sont grosses, irrégulières, raboteuses, foncées et bien orientées.

Les **perles fines d'Écosse**, prises dans des huîtres de rivière, sont ordinairement ternes, blanc rosé et sans orient.

Perles fausses. (Voyez PERLES ARTICIELLES).

Les **perles fines lilas** sont classées comme les bleues.

Les **loupes de perles** rentrent dans la catégorie des baroques. Elles présentent la forme d'une excroissance sciée et portent une empreinte vive. Elles fournissent à la joaillerie des bijoux variés. On doit préférer les plus blanches, les plus unies et les mieux orientées.

Les **perles fines mortes** sont celles que leur forme et leur dégradation rendent impropres à la joaillerie.

Les **perles fines neuves** ou *vierges* sont celles dont la fraîcheur garde un brillant et un orient parfaits.

Les **perles orientales** se pêchent dans le golfe Persique et réunissent les conditions de perfection voulues. Les pêcheries les plus accréditées sont celles de Catifa en Arabie et de Menar, gros bourg de l'île de Ceylan. Elles ne pèsent jamais plus de 3 à 4 carats. Leur égalité les fait rechercher pour en former des colliers.

Les **perles occidentales** se pêchent dans l'Océan Pacifique, la baie de Panama et sur le bord des îles del Rey et de Tabago. Tumaco, cacique indien, fit connaître aux Espagnols ce précieux produit, et en donna une certaine quantité à Basco Nunès lorsqu'il passa à Panama pour voguer sur les mers du Sud.

Ces perles, sans avoir la blancheur des orientales, ont un vernis brillant et un orient très-beau. Elles donnent beaucoup de baroques et de loupes.

Les **perles fines parangon** sont d'une grosseur extraordinaire. Tavernier nous a transmis la figure d'une d'elles, qui se trouve, depuis 1663, entre les mains des rois de Perse, et qui fut achetée à un Arabe 1,472,800 fr.

Perles fines plombées. (Voyez PERLES BRONZÉES).

Les **perles fines en poires** sont celles qui ont la forme de ce fruit et qu'on peut accoupler pour en former des pendeloques. Elles possèdent une valeur très-élevée.

Les **perles fines de Rome** sont produites par l'art avec un albâtre tourné, perforé et couvert d'une couche de vernis formé avec le nacre pulvérisé et dissous dans l'esprit de vin avec de la colle de poisson.

Les **perles rondes** sont les plus recherchées. Leur éclat,

leur couleur, leur douceur et leur forme régulière leur donnent des prix très-élevés.

Les **perles fines rubanées** sont entourées d'un ou de plusieurs cercles nuancés différemment; elles sont altérées et mises au rang des mortes.

Semences de perles fines. (Voyez PERLES FINES D'APOTHICAIRE).

Perles fines vieilles. (Voyez PERLES MORTES).

Les **perles fines vierges** sont celles qui n'ont pas été percées.

Les **perles de Venise** sont composées de verre blanc auquel on ajoute des substances colorantes. Quand l'émail est en fusion, on en forme des cylindres de diamètres divers, que l'on coupe à la mécanique; on arrondit les perles en les mélangeant avec du sable ou de la cendre, et on les agite jusqu'à ce que leur intérieur soit rempli de poussière; on les introduit ensuite dans un vaisseau muni d'un long manche, avec de nouvelle cendre, et on place le tout sur un feu en remuant constamment. Cela suffit pour les arrondir; on les dégage alors des corps étrangers en les faisant passer au travers d'un crible, et on les enfile pour les livrer au commerce.

Les petites perles destinées à la broderie et au tricotage sont mises en masses de 120 rangs de six pouces de long et divisées par dix massettes de douze rangs. On les vend à la masse. On les appelle en France *charlottes*.

Les **perles à collier** et **à chapelet** sont, les unes fabriquées avec des tubes et réunies en masses irrégulières qu'on vend au poids. On les nomme *rocailles*. Les plus recherchées sont les corniolettes ou faux coraux, dont on forme des masses de douze rangs qui se vendent à Trieste 5 fr. le kilogr., assorties de quatre grosseurs. Les plus petites sont les plus chères et se vendent le double. Les autres, travaillées à la lampe, sont réunies en masses de douze fils repliés et réguliers. Nous les nommons *agates unies* ou *rayées*.

Les divers émaux qui les colorent étant retirés des oxydes métalliques, il en résulte que la couleur de rubis, obtenue par la présence de l'oxyde d'or, est d'un prix plus élevé que celle de l'orange, due à un oxyde de plomb.

Ces produits ont des débouchés immenses dans les quatre parties du monde.

Les **perles de Turquie** ou *de rose* se forment dans ce pays en pilant dans un mortier de fonte de fer des pétales de roses fraîches pour en former une pâte fine et unie, qu'on fait sécher à l'air et qu'on repétrit avant la dessication; on y ajoute de l'eau de rose et on répète l'opération jusqu'à ce que la pâte soit impalpable ; alors on en fait des perles que l'on perfore pour y passer un ruban et qu'on fait durcir pour les unir et les polir. On les frotte avec de l'huile de rose pour en augmenter le parfum et pour leur donner un lustre brillant. Ces perles noircissent avec le temps. Les noires sont les plus recherchées; leurs nuances se multiplient si l'on se sert d'un mortier en marbre où l'on introduit des principes colorants. Cette industrie a son siége à Andrinople, à Smyrne et à Constantinople.

Nous établissons plus bas la valeur respective des perles, d'après le poids qu'elles peuvent présenter. On pourra en tous temps baser un calcul gradué sur ce tableau, c'est-à-dire que si une perle de huit grains est cotée 4 fr. 50 c. et qu'elle ne vaille réellement que 3 fr., on tiendra compte de la même dépréciation sur les perles progressives.

TABLEAU

DES

valeurs respectives des Perles fines

d'après leur poids.

Semences de Perles non propres à être percées.
Elles valent 6 fr. l'once.

Semences de Perles percées pour broderies ou petits colliers.
Elles valent 14 fr. l'once.

Semences de Perles plus grosses.
Elles valent 24 fr. l'once.

L'once équivaut à 31 grammes 25 centigrammes; le carat à 4 grains; les 4 grains à 21 centigrammes 6 milligrammes.

Semences de Perles un peu plus grosses.
Elles valent 30 fr. l'once.

Perles fines baroques.

500 à l'once valent		....	F.	40	l'once
400 〃	— —	....	〃	60	—
300 〃	— —	....	〃	80	—
200 〃	— —	....	〃	100	—
150 〃	— —	....	〃	150	—
120 〃	— —	....	〃	180	—
100 〃	— —	....	〃	240	—
80 〃	— —	....	〃	350	—
60 〃	— —	....	〃	450	—
40 〃	— —	....	〃	800	—
30 〃	— —	....	〃	1,000	—

Perles rondes.

de 1/2 grain.	2 centi. 7 mill.	F. 0 12 c.	1/2	la pièce.
de 1 —	5 — 4 —	〃 0 20	1/2	—
de 1 — 1/4	6 — 7 —	〃 0 45		—
de 1 — 1/2	8 — 1 —	〃 0 65		—
de 1 — 3/4	9 — 2 —	〃 1 0		—
de 2 —	10 — 9 —	〃 1 75		—
de 2 — 1/4	12 — 2 —	〃 2 0		—
de 2 — 1/2	13 — 6 —	〃 3 0		—
de 2 — 3/4	15 — 0 —	〃 4 0		—
de 3 —	16 — 3 —	〃 5 0		—
de 3 — 1/2	19 — 0 —	〃 8 0		—
de 3 — 3/4	20 — 2 —	〃 10 0		—
de 4 —	21 — 8 —	〃 12 0		—
1 carat de 4 — 1/2	24 — 6 —	〃 16 0		—
de 5 —	27 — 1 —	〃 20 0		—
de 5 — 1/2	29 — 8 —	〃 24 0		—
de 6 —	32 — 5 —	〃 30 0		—
de 6 — 1/2	35 — 2 —	〃 36 0		—
de 7 —	37 — 9 —	〃 42 0		—
de 7 — 1/2	40 — 6 —	〃 50 0		—
de 8 —	43 — 3 —	〃 60 0		—
de 8 — 1/2	46 — 0 —	〃 72 0		—
de 9 —	48 — 8 —	〃 80 0		—
de 9 — 1/2	51 — 4 —	100 0		—
de 10 —	54 — 1 —	110 0		—
de 10 — 1/2	56 — 8 —	115 0		—

Perles rondes (suite des),

de 11 grains.	59 cent. 5 mil.	F.	130 la pièce.
de 12 — 1/2	67 — 6 —	"	150 —
de 13 —	70 — 3 —	"	180 —
de 14 —	75 — 7 —	"	210 —
de 15 —	81 — 1 —	"	280 —
de 16 —	86 — 5 —	"	300 —
de 17 —	91 — 9 —	"	380 —
de 18 —	97 — 3 —	"	400 —
de 19 —	1 gram. 2 — 7 —	"	430 —
de 20 —	1 — 8 — 1 —	"	500 —
de 21 —	1 — 13 — 5 —	"	600 —
de 22 —	1 — 18 — 9 —	"	700 —
de 23 —	1 — 24 — 3 —	"	900 —
de 24 —	1 — 29 — 7 —	"	1,100 —
de 25 —	1 — 35 — 1 —	"	1,250 —
de 26 —	1 — 40 — 5 —	"	1,320 —
de 27 —	1 — 45 — 9 —	"	1,400 —
de 28 —	1 — 51 — 3 —	"	2,000 —
de 29 —	1 — 56 — 7 —	"	2,500 —
de 32 —	1 — 73 — « —	"	3,000 —
de 36 —	1 — 94 — 8 —	"	3,500 —
de 40 —	2 — 16 — 6 —	"	4,000 —

PÉROOLE *(cyanus)*, nom vulgaire des bluets. (Voyez ce mot).

PERSICAIRE.

Latin, POLYGANUM PERSICARIA ; — anglais, ARSE-SMART ; — espagnol, PERSICARIA.

La **persicaire** est une plante de l'*Octandrie trigynie* de Linné, qui pousse des tiges rondes, creuses, rougeâtres, rameuses et menues, qui s'élèvent à 3 décim. environ. Ses tiges portent des feuilles marquées au milieu d'une tache noire ou plombée. Ses feuilles sont staminées et s'élèvent en épis ; elles sont composées de six étamines et de deux pistils, soutenus par de longs pédicules et supportés par un calice fendu jusqu'à sa base en quatre ou cinq parties. Ses semences sont ovales, aplaties, pointues et noires. Ses racines sont fibreuses.

Ce végétal se plaît dans les marais, les lieux aquatiques, les fossés et les étangs. Il est acide, vulnéraire, astringent, rafraîchissant et propre à arrêter les hémorrhagies. Ses feuilles s'emploient intérieurement et extérieurement-

PERSIL.

Latin, APIUM PETROSELINUM; — anglais, PARSLEY; — allemand, PETERSILJE, PETERSILGE; — espagnol, PEREXIL: — portugais, PERREXIL, AIPO; — italien, PETROSELLINO, PETROSELLO, PETROSEMOLO, PREZZEMOLO.

PERSIL VULGAIRE.	PERSIL DE MACÉDOINE.
— D'ANE.	— LAITEUX.
— BATARD.	— DES MARAIS.
— DE CHAT.	— DE MONTAGNE.

Le **persil** est une plante de la *Pentandrie trigynie* de Linné, qui pousse des tiges rondes, cannelées, creuses et rameuses, qui s'élèvent à 1 m. ou 1 m. et demi. Ses feuilles sont découpées et attachées à de longs pétioles. Ses fleurs, qui naissent aux sommets des branches en ombelles, sont composées de cinq pétales disposés en roses et pâles. Ses semences sont jointes, cannelées, grises, arrondies et âcres. Sa racine est longue, blanchâtre et bonne à manger.

Ce végétal se cultive dans les jardins potagers et sert à l'usage culinaire. Ses feuilles servent à faire passer le lait. Sa racine est apéritive, diurétique, résolutive, lactifuge et anti-vermineuse; on l'emploie en infusion prolongée dans la jaunisse, la dysurie et les maladies pédiculaires. Ses semences provoquent le lait et on en prépare une eau distillée; elles entrent dans la composition des sirops d'armoise, de philon-romain, etc.

Persil d'âne. (Voyez CIGÜE AQUATIQUE).

Persil bâtard, *persil de chien* ou *faux persil.* (Voyez LÉTHUSE).

Persil de chat, *persil de crapaud* ou *persil de fou.* (Voyez CICUTAIRE AQUATIQUE).

Persil gros de Macédoine. (Voyez MACERON).

— **laiteux.** (Voyez ŒNANTHE SAFRANÉE).

— **des marais** ou *persil odorant.* (Voyez ACHE).

— **de montagne.** (Voyez LIVÈCHE COMMUNE).

PERVENCHE.

Latin, VINCA; — anglais, PERIWINCLE; — espagnol, VINCA, PERVINCA.

La **pervenche** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, dont les botanistes reconnaissent douze espèces. Nous ne ferons connaître que la majeure et la mineure. Cette dernière, qui figure principalement dans le commeree, pousse des tiges sarmenteuses, menues, grêles, longues, rondes, vertes, nouées et rampantes. Ses feuilles sont oblongues, lisses, vertes, résistantes, opposées deux à deux et attachées par des pétioles courts et amers. Sa fleur est évasée dans le haut, découpée en cinq parties, bleue, blanche ou rouge et sans odeur. Son fruit offre deux siliques renfermant des semences cylindriques et sillonnées. Sa racine est fibreuse. Les pays méridionaux conviennent à ce végétal qu'on rencontre dans les bois et dans les lieux humides. Ses feuilles sont toujours vertes.

La **pervenche majeure** diffère de la précédente en ce que ses parties sont plus grandes.

On emploie les feuilles de petite pervenche comme vulnéraires et astringentes dans les maux de gorge et les maladies de poitrine.

PESSE *(pinus picea)*, sapin de la *Monoécie monaldelphie* de Linné. Son écorce est brune et ses feuilles sont menues, noirâtres, dures et piquantes; elles s'inclinent vers la terre.

Cet arbre croît très-haut en pyramide et il est toujours vert. De son tronc découle une résine nommée térébenthine; il se plaît dans les lieux arides et pierreux. Ses feuilles sont un antiscorbutique, prises en décoctions. Son écorce et son fruit sont astringents. Son bois est propre aux ouvrages de menuiserie.

PÉTALITHE MINÉRAL. (Voyez LITIUM).

PÉTASITE.

Latin, PETASITO VULGARIS; — anglais, PETASITE, BUTTER-BUR; — allemand, PESTILENZWURZ; — espagnol, SOMBREAERA; — portugais, HERBA SOMBREIRA; — italien, FARFARO, PETASITE, TUSSILAGINE.

PÉTASITE MAJEURE. PÉTASITE TUSSILAGINE JAUNE.
— MINEURE. — — BLANCHE.

La **pétasite** est une plante dont on distingue quatre espèces qui appartiennent à la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné.

La **pétasite majeure** pousse des tiges grosses, creuses et lanugineuses, qui s'élèvent à 5 centim. environ et sont revêtues de feuilles étroites, pointues et portant à leurs sommités des fleurs à fleurons, disposées en bouquets purpurins. Ces fleurs, qui paraissent avec les feuilles radicales, se flétrissent en peu de temps; il leur succède des semences garnies d'une aigrette. Dès l'automne, la tige tombe et il s'élève de terre des feuilles grandes, amples, rondes, dentelées, vert brun et attachées à un pétiole, gros, rond et charnu. Le suc qu'elles élaborent tombe, par une oscillation descendante, dans la racine qui est grosse, longue, noire en dehors, blanche en dedans, amère et âcre.

La **pétasite mineure** accomplit un acte de végétation semblable. Ses feuilles radicales sont anguleuses, blanchâtres, cotonneuses et attachées à des pétioles blancs. Sa racine est longue, traçante, nouée, rougeâtre, aromatique, âcre et amère.

Ces végétaux se plaisent dans les lieux humides; leurs feuilles sont topiques et leur racine expectorante et diaphorétique.

Pétasites tussilagines blanches et jaunes. (Voy. TUSSILAGE).

PETIT, PETITE.

PETIT BRANDA.
— CHÊNE.
— GRAIN.
— GRIS.
— HOUX.
— LAIT.
— LAURIER.
— NOIR.
— SALÉ.
— TITHYMALE.
— VIN.
— POIVRE.
— BIJOU.

PETIT BIJOU BLANC.
— CHATEAU DE SÉNART.

PETITE AURORE.
— OPERCULÉE AQUATIQUE.
— ORGE.
— BOURRACHE.
— CAPUCINE.
— CENTAURÉE.
— CHÉLIDOINE.
— DIGITALE.
— JOUBARBE.
— VALÉRIANE.

Les mots **petit**, **petite** se joignent souvent à des substantifs avec lesquels ils semblent ne former qu'un seul mot.

Petit branda. (Voyez CAÏNCA DES ANTILLES).

— **chêne.** (Voyez GERMANDRÉE).

— **grain.** (Voyez ESSENCE DE NÉROLI).

— **gris.** (Voyez PEAUX D'ÉCUREUIL et PEAUX D'AUTRUCHE).

— **houx.** (Voyez HOUX FRELON *ou* FRAGON).

— **lait,** nom de la partie séreuse du lait, séparée des matières calleuses par divers moyens. (Voyez SÉRUM).

Petit laurier rose. (Voyez HERBE DE SAINT-ANTOINE).

— **noir d'autruche,** plumes noires du ventre de cet oiseau, qui sont très-recherchées.

Petit salé. (Voyez GRAISSE DE PORC.)

— **tithymale** *(chamœsyce)*, plante de la *Dodécandrie trigynie* de Linné. Elle pousse des tiges tendres, rougeâtres et rampantes. Ses feuilles sont petites, rondes, crénelées, opposées, vertes par dessus, marquées de taches purpurines et rougeâtres en dessous. Ses fleurs sont petites, solitaires, monopétales et découpées en quatre ou cinq parties purpurines; son fruit est petit, triangulaire et divisé en trois cellules qui renferment une semence oblongue; sa racine est longue, menue et filamenteuse. Ce végétal est abondamment pourvu d'un suc laiteux et brûlant. Il croît dans les lieux secs et arides. Son suc est purgatif, drastique, sternutatoire et corrosif. On s'en sert pour guérir les verrues, les dartres et la gale.

Petit vin ou *breuvage*. (Voyez PIQUETTE).

— **poivre.** (Voyez POIVRE SAUVAGE).

Petit bijou blanc de lait, agaric blanc à chapeau relevé et à lames décurrentes. On le trouve aux environs de Paris.

Petit château de Sénart, agaric à chapeau marron et à pédicule gris, qui croît en automne dans la forêt de Sénard.

Petite aurore, agaric sanguin qui ne diffère de l'agaric amadouvier que par sa grandeur et sa couleur.

Petite operculée aquatique, nom d'une petite coquille fluviatile

Petite orge. (Voyez CÉVADILLE).

— **bourrache.** (Voyez HERBE AUX NOMBRILS).

— **capucine.** (Voyez CAPUCINE).

Petite centaurée. (Voyez CENTAURÉE PETITE).
— **chélidoine.** (Voyez FICAIRE).
— **digitale.** (Voyez GRATIOLE).
— **joubarbe.** (Voyez ORPIN A FLEURS BLANCHES).
— **valériane** ou *valériane dioïque*. (Voyez VALÉRIANE).

PÉTRIFICATION.

Latin, IN LAPIDEM CONVERSIO ; — anglais, PETRIFYING, PETRIFICATION ; — espagnol, PETRIFICACION.

Les **pétrifications** sont des corps organisés, végétaux ou animaux, devenus terres ou pierres par des accidents naturels. On les trouve dans différentes couches du globe que nous habitons.

Le nom de *fossile* fut long-temps confondu avec celui de pétrification ; les fossiles comprennent les minéraux proprement dits que l'on peut extraire de la terre en la fouillant ; les pétrifications désignent les fossiles d'accidents, c'est-à-dire les matières organiques minéralisées.

PÉTROLE. (Voyez HUILE DE PÉTROLE).

PETUN, nom brésilien du tabac. (Voyez NICOTIANE).

PETUNZÉ, feld-spath laminaire blanchâtre dont les Chinois composent leurs porcelaines. (Voyez KAOLIN).

PEUCÉDANE OFFICINALE. (V. FENOUIL DE PORC).

PEUPLIER.

Latin, POPULUS ; — anglais, POPULAR, POPLAR ; — allemand, PAPPELBAUM ; — espagnol, ALAMO.

PEUPLIER BLANC. — NOIR. PEUPLIER TREMBLE.

Le **peuplier** est un arbre de la *Dioécie octandrie* de Linné, dont on distingue douze espèces ; nous ne parlerons que des trois plus haut désignées, dont les bourgeons servent en médeciue, ainsi que les feuilles.

Le **peuplier blanc** *(populus alba)* croît promptement ; son écorce est lisse, unie et blanchâtre ; son bois est blanc et facile à fendre ; ses feuilles sont larges, découpées, anguleuses, vertes, lisses, blanches, lanugineuses et précédées de longs pétioles ; ses chatons sont longs et chargés d'anthères renfermant

une poussière fécondante ; les fruits viennent sur des peupliers sans fleurs en forme de capsules membraneuses qui s'ouvrent en deux parties égales et qui renferment des semences menues et aigretées ; ses racines sont traçantes et menues.

Le **peuplier noir** *(populus nigra)* devient plus gros et plus grand que le précédent; son bois est plus dur et plus nerveux; il est couvert d'une écorce unie. Dans les premiers jours du printemps, il pousse des germes qui sont usités en thérapeutique et qu'on nomme *yeux de peuplier;* ils se développent en feuilles larges, pointues, cannelées, lisses, unies, vertes, luisantes et pétiolées; ses fruits forment des capsules oblongues, membraneuses, vertes et disposées en grappes ; elles s'ouvrent en deux parties recourbées et montrent des semences aigretées ; ses racines sont peu traçantes et assez solides.

Le **peuplier tremble** *(populus tremula)* se rapproche plus du blanc que du noir ; ses feuilles sont rondes, découpées, dures, noirâtres et soutenues par de longs pétioles; la plus légère brise les agite et les fait claqueter; ses chatons sont noirs et longs.

Ces végétaux affectionnent les lieux humides. L'écorce du peuplier blanc, en décoction, est détersive, apéritive et s'applique sur les brûlures. Les bourgeons du peuplier noir entrent dans la composition de l'onguent de peuplier. (Voyez BOURGEONS DE PEUPLIER).

Les graines de ces arbres sont couvertes d'un coton épais et court qui a été employé à faire du papier et de la toile; mais les produits n'ont pas couvert les frais.

Le bois du tremble, en lanières filiformes, sert à former des tissus dont on fait une infinité d'ouvrages. (V. BOIS DE PEUPLIER).

PHALÈNE DE MURIER. (Voyez VERS-A-SOIE).

PHASÉOLE, haricot que l'on cultive en grand dans l'Italie et qui est probablemont le *phaseolus* véritable des Latins.

PHELLANDRE AQUATIQUE. (Voyez FENOUIL AQUATIQUE).

PHLOMIS, *bouillon sauvage* ou *sauge en arbre*, plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse des tiges carrées, ligneuses, rameuses et cotonneuses ; ses feuilles sont grandes, velues et blanches ; ses fleurs sont labiées, jaunes, verticil-

lées et placées aux sommités des branches ; son fruit forme une capsule qui a servi de calice à la fleur et qui renferme quatre semences oblongues ; sa racine est longue, ligneuse et fibreuse.

Ce végétal croît dans les terrains arides et pierreux, en Sicile et en Espagne. Son odeur est douce et agréable. On se sert de ses fleurs et de ses feuilles en infusions théiformes dans les flux de sang.

PHOCÉNINE, substance retirée de la graisse du marsouin à l'aide de l'alcool bouillant. On laisse refroidir la dissolution que l'on décante, et on soumet le résidu à la distillation. M. Chevreul en a fait la découverte. Elle est fétide, odorante, très-soluble dans l'alcool bouillant et sans action sur le tournesol.

PHOQUE.

Latin, PHOCO ; — anglais, SEAL, SEADOG ; — allemand, ROBBE ; — espagnol, FOCA, BECERRO-MARINO ; — portugais, VITELO, BECERRO, LOBO MARINHO, PHOCA ; — italien, FOCA VITELLO-MARINO, PESCA CANE.

Les **phoques** sont des animaux mammifères carnivores et amphibies dont les pieds sont enveloppés de membranes disposées en forme de nageoires. On comprend sous ce mot générique le lion marin, l'éléphant marin, le loup marin, le chat marin, l'ours marin et le veau marin. Ces animaux n'ont point d'oreilles externes. M. Lesson les distingue géographiquement en phoques atlantiques et en phoques arctiques.

PHOSGÈNE. (Voyez ACIDE CHLOROXY-CARBONIQUE).

PHOSPHATES.

PHOSPHATE D'ALUMINE.	PHOSPHATE DE FER.
— D'AMMONIAQUE.	— DE MAGNÉSIE.
— AMMONIACO-MAGNÉSIEN.	— DE MANGANÈSE.
	— DE PLOMB.
— DE BARYTE.	— DE POTASSE.
— DE CHAUX.	— DE SOUDE.
— DE CUIVRE.	— DE STRONTIANE.
— DE COBALT.	— D'URANE.

Les **phosphates** sont des sels formés par la combinaison de l'acide phosphorique avec les bases alcalines terreuses ou

métalliques. Ils sont insolubles, excepté ceux de soude et d'ammoniaque, et ils se comportent au feu comme les borates. Une haute température les décompose. Nous ne parlerons que des principaux.

Le **phosphate d'alumine** ou *wavelitte* est un sel qui existe dans la nature et que M. Vauquelin a obtenu par une double décomposition.

Le **phosphate d'ammoniaque** est solide, blanc et en cristaux octaèdres formés de deux pyramides tétraèdres surbaissées et à bases carrées. Il est salé, amer, soluble dans deux fois son poids d'eau et s'obtient en versant de l'ammoniaque liquide dans du phosphate acide de chaux. On l'emploie pour préparer l'acide phosphorique en le soumettant dans un creuset de platine à une très-forte chaleur. M. Gay-Lussac a démontré qu'une étoffe imprégnée de phosphate d'ammoniaque devient incombustible.

Le **phosphate ammoniaco-magnésien** se rencontre dans l'urine humaine et dans beaucoup de calculs. On l'obtient en saturant le phosphate acide de magnésie par l'ammoniaque. Il est blanc, solide, demi-transparent et vitrifiable à la chaleur rouge. En le triturant avec un alcali, il s'en dégage de l'ammoniaque.

Le **phosphate de baryte** s'obtient en décomposant une solution de phosphate neutre d'ammoniaque par une solution de chlorure de baryum neutre. Il est solide, blanc, pulvérulent, insipide, sans action sur l'air atmosphérique ni sur les couleurs végétales; il est insoluble dans l'eau.

Le **phosphate de chaux** se rencontre dans les masses solides animales et dans les céréales dont le suc se concrète souvent pour former des calculs d'une grande dureté. On l'obtient en versant du chlorure de chaux dans du phosphate neutre de soude. Il est blanc, pulvérulent, insipide, sans action sur les couleurs végétales et il s'emploie dans les arts à beaucoup d'usages. On l'administre dans le rachitis et les diarrhées chroniques. Il entre dans la décoction blanche de Sydenham.

En Estramadure (Espagne), ce corps est si répandu qu'on l'exploite comme pierre à bâtir. On le trouve souvent cristallisé en prismes cubiques, et, dans cet état, les minéralogistes le nomment *chrysalithe* et *apathie*. En 1793, M. Bonhomme fit un mémoire

pour constater ses effets sur l'économie animale. (Voyez les *Annales de Chimie*, tome XVIII, page 113).

Le **phosphate de cuivre** s'obtient par la combinaison de l'acide phosphorique et du deutoxyde de cuivre. Il cristallise en prismes rhomboïdaux ou octaèdres. Il est vert, insoluble et inaltérable à l'air. On le rencontre quelquefois en masses mamelonnées, mêlées de deutoxyde hydraté. La Hongrie en a donné de beaux échantillons.

Le **phosphate de cobalt** est d'une couleur bleue. (Voyez BLEU DE THÉNARD).

Le **phosphate de fer** est bleu, en cristaux ou en masses amorphes. Il cristallise en prismes rectangulaires, insolubles à l'eau et inaltérables à l'air. Les mines de Cornouailles en produisent, ainsi que quelques roches micassées où on le trouve accompagné de fer sulfuré magnétique; on en voit aussi en Bavière et dans les produits volcaniques de l'île Bourbon. On l'obtient artificiellement en décomposant une solution de sulfate de fer par le phosphate de soude ou de potasse.

Le **phosphate de magnésie** se rencontre dans le sang et les os des animaux et de plusieurs végétaux, entr'autres dans les graines des graminées. Il est blanc, pulvérulent, insipide et sans action sur les couleurs végétales.

Le **phosphate de manganèse,** connu depuis peu d'années, se rencontre dans les roches granitées des environs de Limoges. Il est brun ou rougeâtre suivant la quantité d'oxyde de fer qui le compose.

Le **phosphate de plomb** fut découvert par Gahn dans une mine de plomb verdâtre; on en trouve aussi dans des mines jaunes et rouges, surtout dans les départements de la Bretagne. On l'obtient par une double décomposition d'acide et d'oxyde de plomb. Il varie dans ses couleurs du vert au jaune ou au brun. Il renferme toujours de l'arséniate de plomb.

On l'administre contre la phthisie pulmonaire. M. Hoffmann est le premier qui le mit en usage.

Le **phosphate de potasse** est toujours en solution; si on cherche à le faire cristalliser par l'évaporation, il se divise en phosphate acide qui cristallise et en phosphate alcalin qui se dépose en forme de gelée. Sa saveur est nulle; il se décompose

au feu. M. de Saussure affirme qu'il dissout beaucoup de chaux en formant un phosphate de potasse calcaire. On le trouve dans les graines céréales et on l'obtient en versant une solution de sous-carbonate de potasse dans un phosphate acide de chaux.

Le **phosphate de soude** s'extrait des os par des procédés divers; il cristallise en prismes rhomboïdaux transparents et plus solubles à chaud qu'à froid. A l'air, il s'effleurit et sa fusion est aqueuse; il forme enfin un verre opaque et verdit le sirop de violette. On le trouve dans l'urine et les liquides animaux.

Ce produit est purgatif à la dose de 16 à 64 grammes. (Voyez les *Annales de Chimie*, t. x, pag. 184).

Le **phosphate de strontiane** a les caractères de celui de baryte et s'obtient de même. (Voyez PHOSPHATE DE BARYTE).

Le **phosphate d'urane** cristallise en lames carrées et confuses. Il est nuancé de jaune ou de vert. Celui d'Angleterre et de Sibérie contient du cuivre.

Phosphites, sels résultant des combinaisons de l'acide phosphoreux avec diverses bases. Ils ne sont pas employés en médecine.

Phosphites (hypo-), combinaisons de l'acide hypo-phosphoreux avec diverses bases. (Voyez le 3me volume des *Mémoires d'Arceuil*, pag. 413).

PHOSPHORE.

Latin, PHOSPHORUS; — anglais, PHOSPHORUS; — allemand, espagnol, FOSFURA.

PHOSPHORE DE BAUDOIN. PHOSPHORE DE HOMBERG.
— DE BOLOGNE.

Le **phosphore** est un corps solide, diaphane, blanc jaune ou rougeâtre, flexible, consistant, cireux, se divisant sous le couteau et se tordant facilement avec les doigts; exposé à l'air, il devient lumineux et finit par se consommer entièrement sans s'enflammer.

En 1669, Brand, chimiste de Hambourg, découvrit ce corps et en envoya à Kunkel un échantillon; celui-ci en fit part à Kraft de Dresde, son ami, en lui communiquant le désir qu'il avait d'acheter ce secret à Brand. Kraft se rendit aussitôt à Hambourg et traita directement avec l'inventeur pour 200 dollards. Kun-

kel, trompé par l'amitié, étudia avec persévérance, et au bout de cinq ans, découvrit seul que ce corps se retirait de l'urine. Bayle, peu d'années après, découvrit le même procédé, lui donna le nom de *phosphore d'Angleterre* et le révéla à Godfrey Hankwitz, ministre de Londres. Tous deux en approvisionnèrent l'Europe. En 1737, un des chefs d'atelier de Godfrey Hankwitz se rendit à Paris et vendit au Gouvernement le procédé de fabrication. Une commission composée de MM. Hellot, Geoffroy, Duffay et Duhamel, examina ce produit et le premier de ces quatre juges présenta, en 1737, un mémoire savant à ce sujet. Depuis cette époque, Gahu découvrit qu'on pouvait retirer le phosphore des os. Scheele, peu de temps après, indiqua les procédés les plus économiques.

Le phosphore sert à analyser l'air et a préparer les divers acides de phosphore. On en fait en outre des briquets et il entre dans quelques préparations pharmaceutiques, telles que l'éther et l'alcool phosphorés.

A une très-petite dose, il est excitant et agit presque instantanément sur les organes de la génération. A une dose forte, il devient funeste et peut donner la mort.

Les brûlures de phosphore sont très-persistantes et difficiles à guérir.

Le **phosphore de Baudouin** est un nitrate de chaux. (Voyez ce mot).

Le **phosphore de Bologne** est un sulfate de baryte. (Voyez ce mot).

Le **phosphore de Homberg** est un chlorure de calcium. (Voyez ce mot).

PHOSPHURE.

PHOSPHURE D'ANTIMOINE.
— D'ARGENT.
— D'ARSENIC.
— DE BISMUTH.
— DE COBALT.
— DE CUIVRE.
— D'ÉTAIN.
— DE FER.

PHOSPHURE D'IODE.
— DE MANGANÈSE.
— DE MERCURE.
— DE NICKEL.
— D'OR.
— DE PLATINE.
— DE PLOMB.
— DE POTASSIUM.

PHOSPHURE DE SÉLÉNIUM
— DE SODIUM.
— DE SOUFRE.
— DE TITANE.
PHOSPHURE DE TUNGSTÈNE.
— DE MOLYBDÈNE.
— DE ZINC.

Les **phosphures** sont les combinaisons du phosphore avec les corps combustibles. Ils ont été découverts par M. Pelletier, et sont cassants, solides et plus fusibles que les métaux qu'ils contiennent, quand ceux-ci ne le sont pas naturellement ; dans le cas contraire, ils le sont moins. Ainsi le phosphure de fer est plus fusible que le fer seul, et celui d'étain, moins que l'étain isolé.

Les phosphures sont soumis aux mêmes lois que les sulfures. Ceux des métaux alcalins décomposent l'eau. Ces corps sont indispensables à certaines industries.

Le **phosphure d'antimoine** est blanc, métallique et cristallise eu petits cubes. Il est fusible et décomposable au feu. On l'obtient en faisant fondre de l'antimoine dans lequel on projette du phosphore sec.

Le **phosphure d'argent** est blanc, fragile, grenu et se décompose à une haute température. Il s'obtient en plaçant du phosphore sur de l'argent en limaille chauffé au rouge.

Le **phosphure d'arsenic** est gris noirâtre et se décompose si facilement qu'il ne peut être conservé que sous l'eau. On l'obtient en chauffant des parties égales de phosphore et de deutoxyde d'arsenic.

Le **phosphure de bismuth** est noir, pulvérulent et se décompose à une température peu élevée. On l'obtient en combinant un sel de bismuth avec l'hydrogène phosphoré.

Le **phosphure de cobalt** est blanc bleuâtre, fragile et fusible. Il absorbe l'oxygène pour former un phosphate de cobalt. On l'obtient en calcinant quatre parties d'acide phosphorique sec, quatre parties de cobalt et une demi-partie de charbon dans un creuset brasqué.

Le **phosphure de cuivre** est blanc, cassant, dur et brillant. Chauffé au contact de l'air, il donne du phosphate de cuivre.

Le **phosphure d'étain** est blanc, brillant et se sépare en lames sous le marteau. Il cristallise en feuilles de fougère et est

très-ductile. On l'obtient en projetant des fragments de phosphore sur de l'étain fondu.

Le **phosphure de fer** est gris bleuâtre, à cassure grenue et inaltérable à l'air. Il est cassant et très-aigre. On l'obtient en chauffant quatre parties de phosphate de fer avec une de noir de fumée dans un creuset brasqué.

Phosphure d'iode. (Voyez IODURE DE PHOSPHORE).

Le **phosphure de manganèse** est brillant, cassant, plus fusible que le manganèse et sans action sur l'air ambiant.

Le **phosphure de mercure** est noir, peu consistant et se décompose au contact de l'air, en répandant des vapeurs blanches d'acide phosphorique. On l'obtient en chauffant sous l'eau du phosphore et du deutoxyde de mercure.

Le **phosphure de nickel** est brillant, cassant, plus fusible que le nickel et cristallise en prismes annulaires. On l'obtient en faisant passer du phosphore en vapeur sur ce métal chauffé au rouge.

Le **phosphure d'or** est noir, pulvérulent et se décompose à une douce chaleur. On le prépare en chauffant de l'or jusqu'au rouge dans un tube de porcelaine où l'on fait passer du phosphore en vapeur.

Le **phosphure de platine** est blanc grisâtre, dur, fragile et d'une texture grenue. On le prépare en chauffant huit parties d'acide phosphorique sec avec huit parties de platine et une de noir de fumée.

Le **phosphure de plomb** est blanc bleuâtre, brillant, ductile et peu fusible.

Le **phosphure de potassium** est brun foncé, âcre, caustique et facile à réduire en poudre. Chauffé au contact de l'air, il se change en phosphate de potasse en absorbant l'oxygène. Il décompose l'eau en dégageant beaucoup d'hydrogène phosphoré, qui s'enflamme spontanément. On l'obtient en combinant du phosphore et du potassium dans une cornue.

Le **phosphure de sélénium** a un éclat métallique et une cassure vitreuse. Il est très-fusible et on l'obtient en combinant le phosphore et le sélénium en toutes proportions.

Le **phosphure de sodium** a les propriétés du phosphure de potassium et s'obtient de la même manière.

Le **phosphure de soufre** est liquide ou solide, jaune et plus pesant que l'eau. Le contact de l'air suffit pour l'enflammer. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

Les **phosphures de titane, de tungstène** et **de molybdène** sont à peine connus.

Le **phosphure de zinc** est blanc bleuâtre, malléable et décomposable à une forte chaleur. On l'obtient en plaçant des fragments de phosphore sur du zinc fondu, couvert d'un peu de résine. (Voyez les *Mémoires* de M. Pelletier).

PHTORE, nom de l'acide fluorique ou fluor.

PHYTOLAQUE, *raisin d'Amérique*, *épinard des Indes*, *herbe à la langue* ou *morelle en grappes (phytolacca de candra)*, plante de la *Décandrie décagynie* de Linné. Elle est originaire de la Virginie, d'où elle a été apportée en France. Elle fait aujourd'hui l'ornement de nos jardins. Elle pousse une tige grosse, ronde, ferme, rougeâtre et divisée en plusieurs rameaux s'élevant à 2 m. environ. Ses feuilles sont simples, veinées, douces et d'un vert pâle ou rougeâtre, Ses fleurs naissent à sa sommité et sont soutenues par des pédicules divisés en grappes ; elles se composent de pétales rangés en roses pâles et qui renferment dix étamines et dix pistils. Son fruit est une baie ronde, molle et rouge brun, qui renferme des semences arrondies et noires. Sa racine est longue, grosse, blanche et vivace. Ses jeunes feuilles ont une saveur fade et on les mange en Amérique comme les épinards en Europe. Le suc de sa racine a un goût désagréable et purgatif. La pulpe de son fruit est d'une couleur rouge, qui ne peut s'utiliser en teinture à cause de son peu de fixité.

M. Braconnot de Nancy affirme que 50 kilogr. de la cendre de ce végétal peuvent fournir 34 kilogr. de salin desséché et 21 de potasse pure et caustique. (Voyez *Ann. de Chimie*, t. LXII, p. 71 et suiv.).

PICHOLA, *pichora*, *pichonin* ou *pichurim*. (Voyez FÈVE DE PICHOLA).

PICROMEL, substance incolore, liquide, consistante, nauséabonde, âcre, amère, sucrée et plus pesante que l'eau. Elle se décompose au feu en fournissant des produits azotés et elle attire l'humidité de l'atmosphère. On la retire de la bile des animaux.

PICROTOXINE, substance extraite de la coque du levant *(menis permum coculus)*. Elle est solide, transparente, brillante et cristallise en prismes quadrangulaires très-amers. Elle se comporte au feu comme les résines et ne donne aucun produit ammoniacal. Sa découverte est due à M. Boullay. (Voy. la *Chimie* de Thénard). Le docteur Orfila assure que ce corps est si délétère, qu'une de ses plus minces parcelles, donnée à un chien robuste, le tue instantanément.

PIED.

Latin, PES ; — anglais, FOOT ; — allemand, FUSS ; — espagnol, PIE.

PIED D'AIGLE.
— D'ALEXANDRE.
— D'ALOUETTE.
— DE BŒUF.
— DE BOUC.
— DE CANARD.
— DE CHAT.
— DE CHÈVRE.
— DE COQ.
— DE CORBEAU.
— DE CORBIN.
— DE CORNEILLE.
— D'ÉLAN.
PIED DE GÉLINE.
— DE GRIFFON.
— DE LIÈVRE.
— DE LION.
— DE LIT.
— DE LOUP.
— D'OIE.
— D'OISEAUX.
— D'OURS.
— DE POULE.
— DE SAUTERELLE.
— DE VEAU.

Le mot **pied**, en botanique, signifie *support* ou *pédicule*. Ce nom, donné à diverses plantes, a été aussi admis en histoire naturelle pour désigner certaines coquilles.

Le **pied d'aigle** ou *podagraire* est une espèce d'herbe que l'on trouve dans les prés.

Le **pied d'Alexandre** *(pyretrum ombelliferum)* est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui s'élève de 3 à 4 décim. Ses feuilles sont découpées, menues, petites et vert jaunâtre; ses fleurs naissent en ombelles rouge pâle; sa racine est gris brun en dehors, blanchâtre en dedans, garnie de fibre, âcre et brûlante; elle est sternutatoire et l'on s'en sert en masticatoire pour enlever la carie des dents. Elle est fournie par

les départements méridionaux et la Hollande, qui l'expédient en petites bottes.

Le **pied d'alouette** ou *dauphinelle* est une espèce de renoncule qui fait partie de la *Polyandrie trigynie* de Linné. Son fruit est composé de trois siliques contenant des semences anguleuses, noires, amères, astringentes et vulnéraires.

Le **pied de bœuf** est une espèce de bolet vulgaire qui est admis dans la *Gynandrie polyandrie* de Linné et qui est vivace.

Pied de bouc. (Voyez ANGÉLIQUE SAUVAGE, PANDAGRAIRE ou MÉLAMPYRE DES CHAMPS).

Le **pied de canard** ou *podophylle* est une plante de la *Polyandrie monogynie* de Linné, qui sert à l'ornement des jardins.

Le **pied de chat** est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné. Elle est basse, cotonneuse et pousse de petites tiges grêles de 15 centim. environ; sa feuille est petite et oblongue; sa fleur est à fleurons et renfermée dans un calice écailleux et arrondi. Ce végétal croît sans culture dans les lieux secs. On emploie ses fleurs comme pectorales. (Voyez FLEURS DE PIED DE CHAT).

Le **pied de chèvre** ou *boucage* est un agaric que l'on mange dans les Alpes. Un liseron des Indes et l'angelique sauvage sont aussi désignés sous ce nom.

Le **pied de coq** comprend la cretelle d'Égypte, la clavaire, la coralloïde et la renoncule rampante.

Pied de corbeau. (V. RENONCULE A FEUILLE D'ACONIT).

Pied de corbin. (Voyez RENONCULE ACRE).

Le **pied d'élan,** garni de son sabot, eut autrefois la vogue pour arrêter ou diminuer les convulsions épileptiques. (Voyez PIED D'ÉLAN).

Pied de géline. (Voyez FUMETERRE DES BOUTIQUES).

Le **pied de griffon** ou *ellébore fétide* donne à la médecine sa racine pour établir des sétons.

Le **pied de lièvre** ou *trèfle des champs* est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui pousse des tiges de 15 centim., droites, rameuses et couvertes d'un duvet blanc; ses feuilles, qui naissent trois à trois sur un même pétiole, sont rondes, petites, pointues, velues et blanchâtres; ses fleurs sont petites et blanches; sa semence est petite et rougeâtre; sa racine est me-

nue, ligneuse, tordue, fibreuse et blanche. Ce végétal se plaît parmi les blés. Il est astringent et susceptible d'arrêter les cours de ventre, pris en infusion.

Le **pied de lion** *(pes leonis)* est une plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné, qui pousse dès sa racine des feuilles attachées à de longs pétioles velus; elles sont fermes, crépées, blanches, dentelées et partagées en huit ou neuf angles; de leur milieu s'élèvent des tiges menues, rondes, velues et rameuses portant à leur sommet des fleurs à quatre étamines et à un pistil; il leur succède des semences menues, rondes et jaunes; sa racine est longue, grosse, noire et fibreuse. Ce végétal, qui croît dans les prés et les terrains humides, est vulnéraire et astringent. Ses feuilles entrent dans le baume opodeldoch.

Le **pied de lit** ou *basilic sauvage clinopode* est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, dont les botanistes distinguent plusieurs espèces. La principale pousse des tiges grêles, carrées et velues de 5 à 6 décim.; ses feuilles sont odorantes, opposées, velues et amères; ses fleurs sont verticillées ou rangées par étages ou par anneaux touffus autour des branches; elles sont monopétales, labiées et purpurines; son fruit forme une capsule qui a servi de calice à la fleur et qui renferme quatre semences oblongues, menues et rougeâtres; sa racine est fibreuse. Ce végétal, qui croît dans les bois, est stomachique et emménagogue.

Pied de loup. (Voyez LYCOPODE).

Le **pied d'oie** ou *chenopodium* est une espèce d'aspalathe, buisson qui croît abondamment sur les bords du Danube, et dont les parfumeurs se servent pour épaissir leurs pommades et leurs parfums.

Le **pied d'oiseau** est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné. Elle pousse des tiges menues, faibles, rameuses, rampantes, rondes et velues; ses feuilles sont petites et opposées; ses fleurs sont petites, légumineuses et jointes sur des pédicules courts et jaunes; leur calice forme un cornet dentelé; ses fruits consistent en gousses courbées disposées comme les serres d'un oiseau; elles renferment une semence ronde; sa racine est petite et blanche. Ce végétal croît dans les champs, les vallées et les lieux secs et incultes. Il est apéritif.

Pied d'ours ou *brancursine*. (Voyez ACANTHE).

Le **pied de poule** *(gramen dactylor radice reparte officinarum)* est une plante de la *Triandrie trigynie* de Linné, espèce de chiendent à feuilles larges et pointues et à épis étroits disposés par quatre ou cinq en forme d'étoiles; sa racine, apéritive et laxative, entre dans la composition des sirops de chicorée et de guimauve.

Pied de sauterelle. (Voyez CAMPANULE RAIPONCE).

Le **pied de veau**, *gouet* ou *arum*, se divise en deux espèces : l'*arum maculatum* et l'*arum non maculatum ;* elles font partie de la *Gynandrie polyandrie* de Linné. La première est maculée et pousse dès sa racine des feuilles oblongues, larges, triangulaires, vertes et luisantes; d'entre elles s'élève une fleur monopétale, figurant un muffle en cornet ou en capuchon; ses fruits sont attachés en grappes à la base d'un pistil et forment de petites baies contenant deux semences rondes; sa racine est tubéreuse, ronde, blanche, âcre et fibreuse.

PIERRE.

Latin, LAPIS; — anglais, STONE; — allemand, STEIN; — espagnol, PIEDRA; — portugais, PEDRA; — italien, PIETRA.

PIERRE ACIDE.
— D'AIGLE.
— A AIGUISER.
— ARGILO-SILICEUSE.
— A RASOIR.
— A LANCETTE.
— DU LEVANT.
— DE RÉMOULEUR.
— A FAUX.
— DES AMAZONES.
— AMPÉLITE.
— ARMÉNIENNE.
— ARTIFICIELLE.
— ATRAMENTAIRE.
— D'AZUR.

PIERRE A BATIR.
— BÉZOARDIQUE.
— DE BOULOGNE.
— CALAMINAIRE.
— CALCAIRE.
— DE CARABINE.
— DE CARPE.
— A CAUTÈRE.
— CHATOYANTE.
— DE CHARBON.
— A CHAUX.
— A LA CHAUX.
— CONTRE LES RATS.
— DE LA CIRCONCISION.
— DE COLOPHANE.

Les **pierres** sont des corps solides, durs et non ductiles, formés par la réunion et la liaison des particules terreuses. Elles forment la principale substance du globe que nous habitons ; leur agrégation est le produit de deux puissances qui sont l'attraction moléculaire et l'attraction de combinaison. Elles exercent leurs fonctions à l'aide d'un troisième pouvoir qui se rencontre dans l'eau et le calorique. Les matériaux qui constituent les pierres sont préexistants dans les végétaux et les animaux. Ces corps sont généralement indissolubles à l'eau, insipides et incombustibles.

La **pierre acide** (*oxipetra romanorum*) est schisteuse à l'état de sulfate acide d'alumine. Elle est d'un blanc jaune, acide, styptique et se trouve aux environs de Rome. Pharisani, médecin d'un pape, lui donna son nom.

La **pierre d'aigle,** *aétite, œtite* ou *callimius*, est une mine de fer limoneuse, formée de couches concentriques disposées autour d'un noyau naturel. Sa forme est ronde ou ovale. L'isolement du noyau, occasionné par la retraite de l'argile, produit le bruit qu'on entend lorsqu'on secoue ces corps qui sont ordinairement rouge foncé.

Pierre à aiguiser.

Latin, COS, SIVE LAPIS NAXIUS;—anglais, HE WISTONE;—allemand, WETZSTEIN ; — espagnol, PIEDRA DA AFILAR ; — portugais, PEDRA DE AFIAR ; —italien, PIEDRA DE AFFILARE ; — danois, HVEDSETEEN ; — hollandais, WETZTEEN ; — polonais, MARMURKA, OSELKA ; — russe, TOSTSOCHILNOE, KAMEN.

Les **pierres à aiguiser** sont celles qui peuvent, par leur contact et par le frottement, rendre tranchant un instrument de métal. On les admet dans le commerce de la quincaillerie. Il en existe de diverses espèces.

Les **pierres argilo-siliceuses** ou *schistes* peuvent donner un tranchant très-fin aux instruments les plus délicats. Leur grain est fin et dur ; elles sont formées de lames superposées, grises, verdâtres, vert foncé, violet brun, jaune noir ou sombre ; leurs bords sont transparents et les raies qu'on y pratique pré-

sentent une couleur plus terne que leur surface. Les bonnes qualités se nomment *schistes corticules.* On les taille et on les polit ordinairement en forme de queues. Ces pierres se vendent à la pièce ou par douzaine. On doit les tenir dans un lieu frais et humide, la sécheresse les durcissant trop. On les apportait autrefois du Levant; aujourd'hui Bergame en Lombardie en fournit d'excellentes, ainsi que Lavenstein, la Bohême et Seisensdorf en Saxe. Les meilleures pierres de France sont celles de l'Alsace, de la Lorraine et des Vosges. Les qualités supérieures viennent de la Norwége. On nomme aussi *pierres à aiguiser* les grès fins de grain dur et de bonne couleur. On en forme des meules de tout volume. Leur grain doit être égal et prendre aisément le poli. L'Angleterre, l'Espagne et la Belgique en fournissent beaucoup. Les carrières les plus réputées sont celles du comté de Durham. Ces pierres circulent taillées et se vendent à la pièce, suivant leurs dimensions.

Les départements de la Haute-Saône, de la Charente, de la Haute-Loire et les environs de Langres en produisent aussi d'assez bonnes qualités.

Les **pierres à rasoir** ou *pierres à huile* ne peuvent affiler ces instruments qu'après avoir été humectées d'huile fine. Ces pierres sont des schistes fins et écailleux qui, en séjournant dans les corps gras, acquièrent une grande dureté et une couleur verdâtre. Elles viennent de la Belgique.

Les **pierres à lancette** sont gris verdâtre, à grain fin et serré et à cassure conchoïde et écailleuse. Nuremberg, Liége et Paimpol en fournissent d'excellentes qualités.

Les **pierres du Levant** ou de *Turquie* sont très-recherchées pour affiler les instruments délicats. On les reçoit de Smyrne par Marseille en gros blocs. Les quincailliers les débitent en détail.

Les **pierres de rémouleur** *ou* **de repasseur** sont des grès plus ou moins grossiers, sous forme de meules de grandes dimensions.

Les **pierres à faux** ou *à faucilles* sont des pierres argilo-siliceuses, nommées *schistes.* (Voyez ce mot).

La **pierre des amazones** est une espèce de jade blanc,

lilas ou verdâtre, transparent et scintillant, frappé avec l'acier. Elle raie le verre et se taille avec difficulté; la joaillerie l'utilise et elle est fusible au chalumeau. Saussure l'a nommée *jade tenace*. On en trouve quelquefois.

Pierre ampélite. (Voyez PIERRE NOIRE).

La **pierre arménienne** est un carbonate calcaire ou un sulfate calcaire coloré par l'oxyde de cuivre. Broyée et lavée, on en forme la cendre verte ou vert d'eau que les droguistes emploient. On l'a remplacée souvent par une cendre verte factice que l'on obtient en décomposant le sulfate de cuivre par la chaux vive. Elle nous était autrefois envoyée d'Arménie; l'Allemagne nous la fournit aujourd'hui.

Pierres artificielles. (Voyez PIERRES FINES FAUSSES).

Les **pierres atramentaires** sont des sulfates de fer altérés par l'eau ou le feu, propres à fabriquer de l'encre en mêlant leur dissolution à une infusion de noix de galle. Le sory, le misy, le colcothar ou chalcite naturel et la mélantérie rentrent dans cette catégorie.

Pierre d'azur. (Voyez LAZULITE OU LAPIS-LAZULI).

Les **pierres à bâtir** ou *pierres de taille* sont formées de carbonate de chaux et produites par la dissolution du carbonate calcaire, constituant la substance solide des vers testacés ou des animaux à coquilles. Elles sont formées par la décomposition simultanée des végétaux et des animaux qu'on trouve sur presque tous les points du globe en masses énormes. Elles n'offrent aucune régularité et on y distingue au microscope les débris des coquilles terrestres et marines qui constituent leur origine. Les carrières les plus réputées sont celles de Senlis, de Château-Landon et des départements de la Loire-Inférieure et de la Gironde. Ces pierres se taillent dans les carrières sans le secours du ciseau et avec assez de facilité, mais, exposées à l'air, elles durcissent et prennent une consistance compacte. Elles sont le plus souvent d'un blanc jaunâtre. Les plus molles sont mises au rebut et appelées *gélives*.

On distingue la pierre de liais, divisée en liais franc, liais férault, franc liais de S^t.-Leu et liais rose. Ces dernières sont très-dures et servent à paver les magasins ainsi qu'à former des pierres à chocolat.

Pierre bézoardique. (Voyez BÉZOARD).

La **pierre de Boulogne** est une variété de sulfate de baryte que l'on trouve aux environs de cette ville. Elle est formée de filets convergents, superposés, brunâtres et marbrés. Calcinée sur des charbons ardents, elle acquiert des propriétés phosphoriques et brille dans l'obscurité.

Pierre calaminaire. (Voyez CALAMINE).

Pierre calcaire ou *à chaux.* (Voyez CARBONATE CALCAIRE).

Pierre de carabine, nom des pyrites dont on se servait pour garnir les armes à eu avant les pierres à fusil. (Voyez SULFATE MÉTALLIQUE NATIF).

La **Pierre de carpe** est une concrétion osseuse et calcaire que l'on trouve dans le crâne de cet animal. Elle fut autrefois en usage dans la médecine.

Pierre à cautère. (Voyez OXYDE DE POTASSIUM).

Les **pierres chatoyantes** ont la propriété de réfléchir les rayons de la lumière de diverses couleurs; de ce nombre sont la cornaline, l'onyx, la calcédoine, le girasol, la sardoine, le jade, l'opal, le cachalon et les agates.

Pierre de charbon. (Voyez CHARBON DE TERRE).

La **pierre à chaux** est un carbonate calcaire que les chimistes ont rangé au rang des sels parce qu'il est produit par la combinaison d'un acide avec une base subalcaline. On le nomme aussi *pierre à bâtir.*

Pierre à la chaux. (Voyez OXYDE DE POTASSIUM).

Pierre contre les rats. (Voyez CARBONATE DE BARYTE.)

Pierre de la circoncision, nom du jade dont les sauvages forment des instruments tranchants. (Voyez JADE).

Pierre de colophane. (Voyez PECHSTEIN).

Pierre coquillère. (Voyez FALUN).

Les **pierres cornéennes** sont des substances minérales que l'on trouve dans les Alpes dauphinaises et dans le Drac. M. Haüy en distingue quatre variétés. Leur cassure externe est terreuse et elles répandent une odeur argileuse; elles se brisent difficilement et ne font pas feu au choc de l'acier; elles donnent au chalumeau un verre noir. M. de Humbold croit qu'elles excitent les contractions galvaniques.

Pierre de croix. (Voyez STOROTIDE).

La **pierre divine,** vantée pour guérir les coliques néphrétiques, est un jade dont on formait autrefois des amulettes. Sous ce nom, la pharmacie prépare un produit pour les maladies des yeux.

Pierre d'écrevisse. (Voyez YEUX D'ÉCREVISSE).

Pierre d'émeri. (Voyez ÉMERI).

Les **pierres étincelantes** sont le nom générique des pierreries qui reflètent la lumière avec beaucoup d'éclat, tels sont les diamants, les rubis et quelques autres.

Pierre étoilée *(asteria)*, pétrification à l'état de carbonate calcaire, qui a la configuration d'une étoile. Elle est produite par un zoophite nommé *palmier marin*. On l'utilise en remplacement du corail en pharmacie.

Pierres fausses, imitation des pierres fines.

Pierre à feu. (Voyez SILEX).

Pierre de fiel. (Voyez BÉZOARD DE BŒUF).

Les **pierres à filtrer** sont des variétés de grès à tissu poreux qui laissent suinter à travers leurs pores l'eau qu'on y fait séjourner. L'Espagne en fournit de très-renommés, surtout près de Saint-Sébastien. Les meilleurs sont blancs et viennent de Bohême.

Les **pierres fines** ou *précieuses* sont d'une cristallisation très-dure et d'une valeur graduée d'après leur mérite particulier et leur rareté; elles comprennent les pierres de première dureté scintillantes qui raient le quartz, le diamant, le corindon, la télésie, la cymophane, le rubis, la topaze, le zircon, le grenat, la tormaline, le pléonaste et l'émeraude; et les pierres de seconde dureté qui raient le verre, le quartz, le péridot, l'idocrase, l'euclase, l'aximite, le feld-spath, l'épidote, la gadolinite, la wernérite, la magnésie boratée, la méïonite et la storotide.

Leur origine ne contribue pas peu à leur assigner des valeurs disparates. Les pierres orientales sont les plus recherchées. (Voyez ces mots à leurs places respectives).

Les **pierres de Florence** sont des marbres que l'on trouve dans les environs de cette ville. Ils sont jaunes ou verdâtres et présentent des dessins brunâtres représentant des ruines.

Pierres de foudre *(ceraunias)*. (Voyez PIERRES TOMBÉES DU CIEL).

Pierres à fusil.

Latin, SILEX ; — anglais, GUN FLINTS ; — allemand, FEUER STEINE; — espagnol, PEDERNEIAS ; — portugais, PEDERNEIRAS ; — italien, PIETRE FOCAJE ; — hollandais, WUURSTEENEN ; — polonais, KRZEMIEN ; — russe, KREMIN ; — turc, TCHAKNAKTACHI.

Les **pierres à fusil**, *silex*, *pyromaques* ou *pierres à feu* et *à briquet*, sont transparentes, d'un jaune brun, d'une cassure conchoïde et d'un aspect gras, luisant et légèrement écailleux. Leur dureté égale celle du quartz, dépasse celle du jaspe et est inférieure à celle des agates. M. Vauquelin les dit composées de 97 p. 100 de silice, de 1 p. 100 d'alumine et d'oxyde de fer, et de 2 p. 100 d'eau. Elles sont infusibles au chalumeau. On les trouve au milieu des pierres calcaires, des marnes et des craies, en petites masses globuleuses du poids de 1 à 12 kilogr. On recherche celles qui sont couvertes d'une enveloppe blanche nommée *coine*.

Les départements du Loir-et-Cher, de l'Indre, de l'Ardèche, de l'Yonne et de Seine-et-Oise en fournissent beaucoup. Il en circule peu aujourd'hui.

Les pierres à fusil de munition et de carabine, dites *boucanières*, sont divisées en fines et fortes à une et deux mèches.

Les pierres à fusil de chasse se désignent par superfines et par excellence à une et à deux mèches, superfines par excellence façon anglaise, extra-fines à une mèche, extra-fines à cul long et à une mèche, extra fines carrées à une mèche, fines ordinaires et extra-fines pour fusil à deux coups.

Les **pierres à pistolet** se distinguent par superfines à une ou à deux mèches et extra-fines.

Les **pierres à briquet** sont divisées en grosses boucanières, demi-fines, grosses et petites batteries.

Ces articles sont expédiés en barils de 1200 à 1500 pierres et se vendent au nombre. On les emploie quelquefois comme crayons à écrire, ce qui leur a valu le nom de *graphida*.

Pierres de lard, variétés de talc. (Voyez ce mot).

La **pierre légère** est tuberculeuse, grise et surnage sur

l'eau. On la nomme aussi *quartz nectique*. Elle est composée de 98 p. 100 de silice et de 2 p. 100 de chaux carbonatée.

Pierres du Levant. (Voyez PIERRES A AIGUISER DU LEVANT).

Pierres de liais, carbonates calcaires à grains fins, qui servent à faire des ouvrages de sculpture. (Voyez CARBONATE CALCAIRE).

Les **pierres lithographiques** sont des pierres calcaires et compactes que les minéralogistes admettent dans la première classe des substances pierreuses et salines. On les nomme *chaux carbonatée compacte de Dichter*, *kalstein de Werner*, *variété de chaux de Haüy* et *pierres plates de Kellhen*. Paris les reçut d'abord des carrières du Danube, puis de Solenhofen près de Papeinhem. Elles sont en planches ou en plaques rectangulaires de diverses épaisseurs. Il en existe de nouvelles carrières en France. M. Quemdey en présenta le premier à la société d'encouragement pour l'industrie nationale. En 1821, M. Lefebvre-Chalois en montra qui venaient de Belley (département de l'Ain). M. Dupont, en 1837, exploita en grand les bancs de Châteauroux, qui donnèrent des pierres supérieures. Le département de l'Yonne et plusieurs autres en fournissent aujourd'hui abondamment au commerce. Elles se vendent au volume et à des prix élevés et gradués.

Les **pierres de lune** sont scintillantes et composées de silice, d'alumine, de chaux et de potasse. Elles sont blanches, opaques et réfléchissent les rayons de la lune sous toutes les inclinaisons. (Voyez FELD-SPATH).

Pierres de Lydie. (Voyez PIERRE DE TOUCHE).

— **de la matrice.** (Voyez HYSTÉROLITE).

— **de meissen.** (Voyez PÉTRO-SILEX).

— **de miel.** (Voyez HONIGTEIN).

La **pierre de mouche** est une variété de quartz-agate herborisé qui laisse apercevoir des grains intérieurs qui semblent former des ramifications.

La **pierre de galinace**, *lave obsidienne* ou *laitier des volcans*, a l'aspect d'un verre noir, bleu ou verdâtre. C'est une vitrification de matières minérales opérée par l'action des feux volcaniques.

La **pierre de goa** est un bézoard factice formé d'écailles

d'huîtres calcinées et de vrai bézoard. On en faisait autrefois usage.

Pierres de grès. (Voyez PIERRES A AIGUISER et PIERRES A FILTRER).

La **pierre graphique** est une roche de feld-spath mélangée de quartz gris. On la confond souvent avec le granit graphique. On la trouve en Sibérie, en Ecosse et en France.

La **pierre de hache** est un jade tenace que les sauvages taillent pour former des instruments tranchants, qui s'ébrèchent difficilement.

Pierre hématite. (Voyez HÉMATITE).

Pierre de Horsam. (Voyez ARDOISE D'ANGLETERRE).

Les **pierres d'hirondelles** ou *pierres de sassenage* sont lenticulaires et se retirent de l'estomac des petits oiseaux de ce nom. (Voyez HIRONDELLES).

Pierres à huile. (Voyez PIERRES A AIGUISER).

— **d'hyacinthe,** variété de zircon. (Voyez HYACINTHE).

— **des Incas.** (Voyez MARCASSITE).

— **infernale.** (Voyez NITRATE D'ARGENT).

Les **pierres judaïques** se présentent communément sous une forme ovale, frayée, unie ou cylindrique. Elles sont grises, rouges ou blanches, luisantes à l'intérieur et d'une apparence très-dure. Elles se fendent et se réduisent facilement en poudre. On distingue les pierres judaïques mâles, qui sont grandes, longues et cylindriques, et les pierres judaïques femelles, qui sont ovales et petites. On les donnait autrefois en poudre impalpable pour arrêter les cours de ventre et exciter l'urine.

Ces articles nous étaient apportés de la Judée et on en rencontre aujourd'hui peu dans le commerce.

Pierre labrador. (Voyez FELD-SPATH).

La **pierre de lait** *(morocthus lapis galaxias)* est tendre, verte, noire ou jaune, et se trouve dans les carrières de Saxe en Allemagne. Les habitants du pays la nomment *milchtein.* On s'en servait comme d'un savon à blanchir le linge.

La **pierre néphrétique** est un jade à qui l'on attribuait la propriété de guérir les coliques néphrétiques, porté en amulette.

La **pierre noire** *ampélite* ou *crayon des charpentiers* (*campleitis*) est une argile schisteuse, graphique, tendre, friable, noire et rougissant au feu; elle s'effleurit à l'air et on la trouve dans les ardoisières; on lui croyait la vertu de tuer les vers rongeurs de la vigne. Les maçons, les menuisiers et les charpentiers en font usage.

Les **pierres numismales,** *liards de Saint-Jacques* ou *liards de Saint-Pierre,* sont des fragments de coquilles roulées par les eaux des torrents et qui ressemblent à de petites pièces de monnaie. (Voyez LIARDS DE SAINT-JACQUES).

Pierre œtite. (Voyez PIERRE D'AIGLE).

Pierre ollaire ou *pierre de colubrine,* variété de talc nommé *talc ollaire*, qu'on travaille au tour pour en former des marmites et des vases. Il est composé de silice, d'alumine et de magnésie. Il est onctueux, doux et abondant à Venise, en Allemagne, aux Alpes et aux Pyrénées.

Pierre de Périgueux. (Voyez MANGANÈSE DU PÉRIGORD).

Pierre pesante, spath pesant que la chimie nomme aujourd'hui *baryte sulfaté.* (Voyez SULFATE DE BARYTE).

La **pierre philosophale** est un nom donné par les alchimistes à une pierre chimérique qui les a beaucoup occupés et qui avait, selon eux, la propriété de changer les métaux en or.

Pierre à plâtre. (Voyez SULFATE CALCAIRE).

Pierre de poix. (Voyez PECHLEIN).

Pierre Ponce.

Latin, PUMEX; — anglais PUMICE; — allemand, BIMSTEIN; — espagnol, PIEDRA POMEZ; — portugais, PIERA POMES; — italien, PIETRA POMICE;—hollandais, PUIMSTE;— suédois, PIMSTEN; — polonais, ZUZEL KAMIENNY; — russe, PENZA.

La **pierre ponce** est un produit volcanique surnageant sur l'eau; il est spongieux, criblé de pores et présente des fibres parallèles, formant un tissu serré à cavités profondes et traversées par de minces filaments. Cette pierre est rude au toucher, se casse facilement et raie les métaux et le verre. Son aspect est soyeux et son éclat vitreux. Elle est d'un gris de perle bleuâtre, brune ou rougeâtre; cette dernière variété vient du Vésuve. L'île

de Ténériffe en produit de verdâtres. Elle fond au chalumeau et forme un émail blanc, compacte et bulleux.

Les pierres ponces les plus répandues sont blanches ou grises et nous parviennent par la voie de Marseille.

La **pierre ponce blanche** vient de la Sicile; elle est moins légère, plus serrée et moins brillante que l'autre; sa dureté la fait préférer pour polir le fer, l'acier, les cristaux et les marbres.

La **pierre ponce grise** arrive de Naples et sa forme est plus arrondie. Elle possède souvent des parties brillantes très-dures que les artistes nomment *diamants* et qui raient les corps au lieu de les polir.

La **pierre ponce du Mexique** ressemble à celle de Naples, mais est moins poreuse et plus lourde. Elle a peu d'amateurs.

Ces deux premiers minéraux s'expédient dans d'énormes futailles de 500 kilogr. pour lesquelles on accorde la tare réelle.

On forme avec leurs débris un ciment indestructible à l'eau. Leur poudre, mêlée à un seizième d'oxyde de manganèse, forme une pâte qui, appliquée sur la poterie, donne un vernis durable et plus beau que celui du plomb; il n'est pas nuisible à la santé. C'est à M. Darrach que nous devons cette découverte.

Les **pierres précieuses**, d'après les anciens minéralogistes, se composaient d'une infinité de variétés. Les principales sont : le diamant, l'émeraude, la topaze, l'améthyste, le rubis, le grenat, la chrisophase, le jade, l'aventurine, la calcédoine, la chrysolite, le saphir, l'aigue-marine, l'hyacinthe, l'opale, le girasol, l'agate, le jaspe, le lapis-lazuli, la turquoise, le béril et l'idocrase.

Pierre de rémouleur. (Voyez PIERRE A AIGUISER).

Pierre à repasser. (Voyez PIERRE A AIGUISER).

La **pierre rude** est une argile schisteuse, tubullaire ou ardoisée, de grande dimension. Elle est noire, dure et se taille en tables et en tablettes qui servent à écrire. On la rencontre dans les ardoisières de la Suisse.

La **pierre de ruine** est un marbre réniforme, nommé *marbre de Florence,* qui offre ordinairement des dessins naturels

à sa surface. Ce sont des carbonates calcaires argilo-ferrifères polissables ; ils sont très-employés dans les mosaïques.

Pierre sanguine. (Voyez HÉMATITE).

La **pierre de Sassenage** est lenticulaire, dure, polie, unie, douce au toucher, grise, blanche, brune ou rougeâtre. Elle se trouve sur la montagne de même nom, près de Grenoble. C'est un quartz-agate roulé.

Les **pierres scintillantes** sont celles qui ont la propriété de donner des étincelles au choc de l'acier.

La **pierre serpentine** (*ophite*) est un mélange de quartz, de talc, d'argile, de magnésie, de chaux et d'oxyde de fer. Elle possède des taches et des marbrures qui lui donnent l'apparence de la peau d'un serpent. On en fait des vases et des mortiers. Elle contient 34 pour 100 de magnésie.

Pierre de soleil. (Voyez GIRASOL OU AVENTURINE).

Pierre spéculaire. (Voyez SULFATE CALCAIRE).

Pierre de soude. (Voyez SOUDE).

Pierre de taille. (Voyez PIERRE A BATIR).

Pierre de tige. (Voyez SCAPOLITE).

Les **pierres tombées du ciel** ou *aérolithes* sont des fragments de planètes accomplissant des révolutions inconnues depuis un temps indéterminé. On suppose que, s'étant trop rapprochées de la terre, elles n'ont pu résister à son attraction et ont été violemment attirées à sa surface.

MM. Houard et Vauquelin ont reconnu qu'elles contenaient du nickel.(Voir les *Annales de Chimie*, n° 133 ; *Mémoire* de M. Eusèbe Salverte qui donne la formation de ces pierres qu'il décrit parfaitement).

Pierre de touche.

Anglais, TOUSCHTONE ; — allemand, PROBIER-SLEIN ; — espagnol, PIEDRA DE TOQUE ; — portugais, PEDRA DE TOCAR ; — italien, PIEDRA DI PARAGONE ; — danois, PROVERSTEEN ; — hollandais, TOETSTENN ; — polonais, PROK NY KAMIEN.

Les **pierres de touche**, *pierres de Lydie* ou *roches cornéennes*, sont des schistes noirs et durs prenant un très-beau poli, d'un grain fin et serré et qui retiennent facilement la trace des métaux qu'on y frotte. La trace de l'or résiste seule à l'acide

nitrique. Les silex schisteux et le jaspe sont compris dans cette catégorie.

Ces produits venaient de l'Asie-Mineure sous le nom de *pierres lydiennes;* aujourd'hui la Saxe, la Bohême, la Silésie et l'Italie en fournissent beaucoup. Elles se vendent à la pièce.

Pierre de trass, pierre que les Hollandais font entrer dans le ciment qui sert à construire leurs digues. (Voyez TUF).

La **pierre de tripe** est une variété de sulfate de baryte dont les concrétions ont une forme arrondie. (Voyez SULFATE DE BARYTE).

Les **pierres vitrifiables** ou **scintillantes** sont opaques ou demi-transparentes. La silice y domine principalement.

Les **pierres de Volvic** sont des laves que M. Haüy nomme *laves lithoïdes, basaltiques et poreuses*. Elles contiennent des cristaux de feld-spath, de pyroxène, d'amphibole, de grenat et de péridot. On les trouve auprès des volcans.

La **pierre de vulpino** est un sulfate de chaux mêlé de silice qu'on trouve dans le royaume Lombardo-Vénitien et dans la province de Bergamasco. M. Vauquelin assure qu'elle contient 92 pour 100 de sulfate de chaux et 8 pour 100 de silice.

PIERROT. (Voyez PASSEREAU).

PIGEON.

Latin, COLOMBA; — anglais, DOVES; — allemand, TAUBEN; — espagnol, PALOMO Y PALOMA; — portugais, POMBO Y POMBA; — italien, PICCIONI, COLOMBINE.

Le **pigeon** est un oiseau du genre des galinacés alectrides; ses ailes sont propres au vol. Sa femelle se nomme *colombe* et ses petits *pigeonneaux*. Les pigeons domestiques se nomment *bisets.*

Cet oiseau comprend un grand nombre de variétés. Sa chair est recherchée par la gastronomie et son sang est très-chaud; sa fiente, dite *colombine*, est résolutive et fortifiante; sa partie blanche se fait sécher et les marchands de vin s'en servent pour corriger l'acidité des liquides et leur donner un bouquet agréable.

PIGNEROLLE, *chardon étoilé, centaurée étoilée* ou *chausse-trappe*, plante de la *Syngénésie polygamie vaine* de Linné, qui s'élève à 7 décim.; sa tige est anguleuse, velue et rameuse; ses feuilles sont petites, étroites, dentelées et alternes; ses sommités

sont terminées par de petites têtes garnies d'épines en couronne et soutenant des bouquets évasés, découpés en lanières purpurines ou blanches. Il leur succède des graines oblongues garnies d'une aigrette; sa racine est blanchâtre, amère, apéritive et propre à lever les obstructions et à exciter la transpiration. On s'en sert dans les fièvres intermittentes et les faiblesses d'estomac, à la dose de 6 à 12 décigr. Elle entre aussi dans l'alcool général.

PIGNON.

Latin, NUCLEI PINEI; — anglais, SWEET PINEKERNELS; — allemand, PINIEN; — espagnol, PIGNONES; — portugais, PINHOES; — italien, PINOCCHI; — danois, PINIOLER; — hollandais, PINGELEN; — suédois, PENIOLER; — polonais, PINELLE; — turc, FISTIC.

PIGNON DOUX.
— D'INDE.
PIGNON DE BARBARIE.

Les **pignons doux** sont les fruits du pin *(pinus pinea)*. Ils sont coniques, gros, arrondis, rougeâtres et renferment des amandes blanches, douces, pectorales et rafraîchissantes. On en fait des boissons et des bouillons médicinaux; elles sont émulsives et entrent dans le sirop de tortue. On en tire par expression une huile qui a une odeur forte et qui est sujette à rancir. Son parenchyme, réduit en poudre, peut remplacer la pâte d'amandes pour blanchir les mains. Les pignons couverts donnent une bonne dragée. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

Les **pignons d'Inde**, *graines des Moluques* ou *grains de Tilly*, sont les semences d'un arbrisseau nommé par Linné *croton tiglium* et qu'il a admis dans sa *Monoécie monadelphie*. Il croît aux îles Moluques et son bois léger est connu sous le nom de *bois de pavane*, *bois des Moluques* ou *bois purgatif*. Son fruit est glabre et contient trois loges renfermant des semences ovales, oblongues ou quadrangulaires. Leur épiderme est jaune ou noir et porte plusieurs nervures saillantes. Quand la coque du croton tiglium avorte, elle ne renferme que deux amandes de la forme de deux grains de café avec un sillon longitudinal. On emploie l'huile qu'on en extrait comme purgative; on l'expédie sous le nom d'*huile de croton*.

Pignon de Barbarie. (Voyez GRAINE DE RICIN).

PILORIS, (Voyez RAT MUSQUÉ).

PILOSELLE.

Latin, PILOSELLA; — anglais, HARWKWEED; — allemand, MAUSORLEIN; — espagnol, VELLOSILLA.

La **piloselle** ou *oreille de rat* ou *de souris* est une plante nommée aussi *hieracium*. Sa racine est menue, garnie de fibres et pousse des tiges grêles, sarmenteuses, velues et rampantes; ses feuilles sont oblongues, arrondies, vertes en dessus, vineuses, blanchâtres, lanugineuses et astringentes; ses fleurs sont jaunes et soutenues par un calice écailleux et par un pédicule délié et velu; il leur succède des semences menues, noires, uniformes et aigretées. Ce végétal se plaît dans les lieux arides et au bord des chemins. Il est amer, vulnéraire, astringent et détersif.

PIMENT.

Latin, CAPSICUM; — anglais, PEPER; — allemand, PFEFFER; — espagnol, PIMIENTA; — portugais, PIMENTA; — italien, PEPE, PEVERE, PEPPERONNE; — hollandais, PEPER, DORNDUZ PEBER; — malais, CHABAY JAVANCUS, LORNBACK; — persan, FILFIL, SURKLI; — polonais PIEDPRZIEA; — russe, STRUICHKOWOI PEREZ.

PIMENT D'AFRIQUE.	PIMENT D'INDE.
— ANNUEL.	— DE LA JAMAÏQUE.
— AQUATIQUE.	— DES JARDINS.
— COURONNÉ.	— ROYAL.
— ENRAGÉ.	— DE RUCHE.
— DE GUINÉE.	— TABAGO.

Les **piments** sont les fruits d'une plante de la famille des solanées, qui a les feuilles génimées, les fleurs extra-axillaires te solitaires et les semences poivrées. Ils appartiennent aux arbres ou aux arbrisseaux exotiques qui croissent naturellement dans les deux Indes, les îles Caraïbes et les Antilles. Ils servent aux usages culinaires. Nous allons en faire distinguer les espèces principales.

Le **piment d'Afrique**, *piment enragé* ou *corail brûlant*, est le fruit d'une plante de même nom que Linné nomme *capsicum autescens* et qu'il admet dans sa *Pentandrie monogynie*.

Elle croît à la hauteur de 3 décim. et porte des feuilles pointues, longues, étroites, velues et vert foncé; sa fleur forme une rosette blanche à plusieurs pointes; le fruit qui lui succède est figuré en capsule d'un rouge vif ou d'un vert foncé; il est garni de graines plates d'un brun jaunâtre. Ce végétal croît sur les côtes de Sierra-Léone, en Afrique, et dans l'Inde. Son fruit est apporté en Europe en forte quantité et les habitants du Nord en font une grande consommation.

Il arrive en balles de 40 à 50 kilogr. On doit préférer le plus court et le plus mince. Sa saveur est caustique et brûlante.

Le **Piment annuel**, *piment des jardins* ou *poire d'inde*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui s'élève plus que la précédente. Ses capsules sont rouges à leur maturité, conoïdes, recourbées au sommet, lisses et luisantes. Elles sont divisées en deux ou trois loges renfermant des graines réniformes, blanchâtres, poivrées et piquantes. Son fruit sert à renforcer le vinaigre. Les habitants du Midi en consomment beaucoup.

M. Braconot en a extrait une substance qu'il a nommée *capsicine*. (Voyez ce mot).

Le **piment aquatique** ou *piment royal* est le fruit du *myrica egale* de Linné. (Voyez MIRICA).

Piment couronné ou *malaguette*. (Voyez POIVRE GIROFLE FIN COURONNÉ).

Piment enragé. (Voyez PIMENT D'AFRIQUE).

— **de Guinée.** (Voyez POIVRE DE GUINÉE).

— **d'Inde.** (Voyez PIMENT ANNUEL).

— **Jamaïque.** (V. POIVRE GIROFLÉ DE LA JAMAIQUE).

— **des jardins.** (Voyez PIMENT ANNUEL).

— **royal.** (Voyez PIMENT AQUATIQUE).

— **des ruches**, plantes labiées aromatiques, telles que la mélisse, le thym, etc.

Piment Tabago. (Voyez POIVRE GIROFLÉ TABAGO).

Pimpinelle. (Voyez PIMPRENELLE).

PIMPRENELLE.

Latin, PIMPINELLA; —anglais, PIMPINELLA, BURNET; —allemand, BIBERNELL; — espagnol, PIMPINELA; — portugais, PIMPINELLA; — italien, PIMPENILLA.

La **pimprenelle** ou *pimpinelle* est une plante de la *Monoécie polyandrie* de Linné, qui pousse des tiges rouges, anguleuses et rameuses, qui s'élèvent à 4 ou 5 décim. Ses feuilles sont oblongues ou rondes, dentelées et rangées par paires le long d'une côte grêle, rougeâtre et velue; ses tiges soutiennent des calices ronds qui produisent des fleurs disposées en rosettes à quatre échancrures, monopétales, infundibuliformes, purpurines et contenant quatre étamines et un pistil. Son calice devient un fruit à quatre angles, cendré et renfermant des semences menues.

Ce végétal est astringent et agréable. Sa racine est longue, menue et divisée en branches rougeâtres, interposées de tubercules rouges. (Voyez COCHENILLE DE POLOGNE).

On le trouve dans les prairies d'Europe et on le cultive dans les jardins pour le faire figurer sur les tables. Il est vulnéraire et propre à arrêter les hémorrhagies, pris en infusion théiforme. On désigne aussi sous ce nom le boucage grand. (Voyez ce mot).

PINANGUE. (Voyez BÉTEL).

PIN.

Latin, PINUS; — anglais, PINE TREE; — allemand, FÖHRE, KIEFER; — espagnol, PINO; — portugais, PINHO, PINHEIRO; — italien, PINO.

Le **pin** est une plante de la famille des conifères, dont on distingue quinze ou vingt espèces, entr'autres le pin maritime *(pinus sativa)*. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES et BOIS DE PIN).

PINCHEBEC. (Voyez CUIVRE JAUNE).

PINEAU, palmier de Cayenne très-utile pour faire des planches et des lattes.

PINNE-MARINE *(pinna marina)*, mollusque testacé bivalve, de forme conique et de couleur obscure en dehors, brillante, nacrée en dedans. Il en existe de 65 centim. de longueur. On le trouve sur le rivage de la mer, dans les boues ou les sables et il renferme souvent de grosses perles baroques, opaques, rougeâtres ou brunes. Il porte sur sa coquille un flocon de soie brune, qui lui sert à s'attacher aux rochers; on la file et on en fait des tissus dont la valeur dépasse 500 fr. le mètre.

PIPÉRINE, substance solide, transparente, insipide et insoluble dans l'eau froide. Elle fut découverte dans le poivre

noir par M. Oerstedt. M. Pelletier la regarde comme une résine et l'assimile à celle qu'on retire des cubèbes. Sa cristallisation forme des primes à quatre pans, dont deux sont parallèles et terminés par une face inclinée et incolore. On obtient ce corps en traitant le poivre en poudre par l'alcool bouillant. On pourrait l'employer, d'après M. Magendie, contre les hémorrhagies.

PIQUETTE ou *breuvage*, petit vin. (Voyez VINS).

PISSASPHALTE, *poix minérale*, *goudron minéral* ou *malthe*, bitume mollasse et visqueux, foncé en couleur et plus ou moins solide. On l'exploite près de Clermont, à Seyssel, dans le département de l'Ain, et à Dax, dans le département des Landes. On s'en sert pour couvrir les terrasses des maisons et les trottoirs.

Ce produit se vend en masses carrées de toutes dimensions. On lui substitue souvent un mastic factice, composé de goudron et de noir animal. La durée en est d'ailleurs la même.

PISSENLIT.

Latin, LEONTEODON TARAXACUM, TARAXACUM DENS LEONIS; — anglais, DENDELION, LIONIS TOOLH; — allemand, LOWENZAHN, APOSTEMHRLEIN, PSAFFENROHRLEIN; — espagnol, AMARJON, ALMARGA, DIENTE DE LEON, TARAJACO; — portugais, DENTE DE LEAO; — italien, DENTE DI LIONE, PISCIA IN LETTO.

Le **pissenlit** ou *dent de-lion* est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, espèce de chicorée que l'on trouve dans les lieux humides. Elle pousse dès sa racine des feuilles étroites, rampantes, profondément découpées, finissant en pointes et non velues. D'entr'elles s'élèvent des pédicules ronds, nus, creux, tendres, rougeâtres et pourvus d'un suc laiteux. Ils sont couronnés d'une fleur ronde, jaune et agréable. Il lui succède des graines disposées en rond et garnies d'une aigrette. Sa racine est longue, blanche, tendre et laiteuse. On la mange avec les feuilles en salade comme diurétique et désobstructive. On fait entrer ces dernières dans la composition du sirop de chicorée et on en prépare un extrait.

PISTACHES.

Latin, PISTACIA; — anglais, PISTACIA NUTS; — allemand, PISTAZIEN, PISTACHEN; — espagnol, ALFOCIGOS; — portugais, PISTA-

CIES ; — italien, PISTACHE ; — hollandais, PISTASJES ; — polonais, PISTACYE.

PISTACHES D'ALEP.	PISTACHES DE TUNIS.
— SAUVAGES.	— DE TERRE.
— DE SICILE.	

Les **pistaches** sont les fruits du pistachier, arbrisseau de la famille des térébentacées et de la *Dioécie pentandrie* de Linné. Il s'élève à la hauteur de 5 à 6 m. et est originaire de la Syrie. Les Romains le propagèrent dans les contrées méridionales de l'Europe où il s'est naturalisé. La Grèce, la Sicile et les Bouches-du-Rhône en possèdent beaucoup. Il se plaît dans toutes les expositions et résiste aux gelées. A six ans, il donne des fruits agréables.

Les pistaches du commerce arrivent par Marseille d'Alep, de Tunis et de la Sicile. Un kilogrammme de fruits en coques ne produit pas plus de 4 hectogr. d'amandes dépouillées.

Les **pistaches d'Alep** sont les meilleures et les plus grosses. Elles sont jaunes intérieurement et le midi de la France en consomme beaucoup. Les confiseurs en emploient rarement.

Les **pistaches de Tunis** sont régulières, ovales, d'un rose tendre au dehors et d'un vert clair à l'intérieur. Les plus petites sont les plus recherchées Il en circule très-peu et on les remplace par celles de Sicile et d'Alep. Elles arrivent en boîtes de 10 à 15 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

On retire de ces pistaches une huile verte par la pression ; elle sert à préparer des émulsions adoucissantes et propres à calmer les inflammations intestinales.

Les **pistaches sauvages** sont les fruits d'un petit arbuste nommé *nez-coupé*. (Voyez ce mot).

Les **pistaches de Sicile** sont violettes, à chair verte et de grosseur irrégulière. Les plus grosses s'utilisent dans la charcuterie de Lyon et de Paris. Les moyennes sont mises en boîtes et circulent pour former des dragées. Les prix ordinaires vont de 7 à 8 fr. le kilogr.

Pistache de terre. (Voyez ARACHIDE).

PISTOLOCHIA. (Voyez ARISTOLOCHE PETITE).

PITAJO. (Voyez ANGUSTURA).

PITAVA. (Voyez ANGUSTURA).

PIVOINE.

Latin, PIVONIA; — anglais, PIONY; — allemand, PAONIEN, GICHTKORMER; — espagnol, PEONIA; — portugais, PEONIA, ROSA ALBARDEIRA; — italien, PEONIA.

PIVOINE MALE. PIVOINE FEMELLE.

La **pivoine** est une plante de la *Polyandrie digynie* de Linné, dont on distingue deux espèces.

La première est désignée sous le nom de *pivoine mâle*. Elle pousse des tiges rougeâtres, divisées en rameaux qui s'élèvent à 1 m. environ. Ses feuilles sont larges, découpées, divisées en lobes ovoïdes, épaisses, vert brun, luisantes, garnies d'un léger duvet et attachées à des pétioles foncés. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont grandes, amples et composées de pétales disposés en roses, purpurins ou incarnats et soutenus par un calice pentaphylle. Son fruit est formé de plusieurs pièces blanches, velues, luisantes et inclinées ; en mûrissant, elles laissent apercevoir des semences grosses, rondes, rouges, bleues et enfin noires. Ses racines sont napiformes, rougeâtres à l'extérieur et blanches intérieurement.

La seconde espèce de pivoine, dite *femelle*, se reconnaît à ses tiges, qui ne rougissent point et à ses feuilles qui ont une couleur vert pâle en dessus et blanchâtre en dessous. Ses semences sont luisantes et oblongues, ses racines tuberculeuses et fibreuses.

Ces végétaux croissent naturellement sur les coteaux ombragés et sont cultivés dans les jardins. On fait usage de leurs racines pour guérir les convulsions et les maladies nerveuses. Avec leurs graines on formait des colliers que l'on donnait autrefois aux enfants pour faciliter leur dentition.

PIVORI, breuvage que les Indiens préparent en faisant mâcher par de vieilles femmes le pain de cassave et en le faisant fermenter dans l'eau. Il a le goût d'une bière douce et peut enivrer.

PLANTAIN.

Latin, PLANTAGO; — anglais, PLANTAIN; — espagnol, LLANTEN, CARMEL.

PLANTAIN ARGENTÉ.	PLANTAIN A FEUILLES ÉTROITES.
— A LARGES FEUILLES.	— DES MONTAGNES.
— MOYEN.	— DES SABLES.

Le **plantain** est le nom générique que l'on donne à des plantes herbacées annuelles ou vivaces, admises par Linné dans sa *Tétrandrie monogynie*.

Le **plantain argenté** *(plantayo angustifolia albida)* pousse des feuilles longues, étroites, nerveuses, dures, velues, cotonneuses, blanchâtres, rampantes et styptiques. Ses tiges s'élèvent à 3 ou 4 décim. et sont très-velues. Sa racine est longue, grosse, noirâtre et ligneuse. On trouve ce végétal dans les champs, surtout dans les régions tempérées. Il est vulnéraire, astringent et consolidant.

Le **plantain à larges feuilles** *(plantago major)* pousse des feuilles larges, luisantes, marquées de sept nerfs et soutenues par des pétioles rampants; d'entr'elles s'élèvent des tiges de 3 décimètres, rondes, dures, rougeâtres et portant à leur sommité un épi qui soutient des fleurs blanchâtres ou purpurines, monopétales, infundibuliformes, découpées en quatre parties et renfermant quatre étamines et un pistil. Son fruit forme une coque membraneuse, ovale, pointue ou conique, qui s'ouvre comme une boîte et renferme des semences menues, rougeâtres, ovales ou oblongues. Sa racine est courte et fibreuse.

Ce végétal se plaît dans les jardins et dans les terrains incultes. Ses graines servent à préparer une eau distillée qui a été en très grande vogue pour les maladies des yeux.

Le **plantain moyen** ne diffère du précédent qu'en ce que ses feuilles, ses tiges et son épi sont couverts d'un duvet blanc et que sa racine est plus grosse.

Le **plantain à feuilles étroites** ne diffère du plantain à larges feuilles qu'en ce que les siennes sont plus minces et plus allongées.

Le **plantain des montagnes** est une espèce d'aronique connue sous le nom *d'arnique*. (Voyez ce mot).

Le **plantain des sables** est abondant dans les lieux sablonneux et les botanistes le désignent sous le nom de *plantago arenaria*. Ses épis sont courts et ovoïdes; chaque coque ren-

ferme deux semences planes d'un côté et convexes de l'autre, brunes et brillantes. Elles sont mucilagineuses et peuvent fournir quarante-huit parties d'eau filante ; aussi sont-elles émollientes. On en forme des collyres adoucissants. Nos pays méridionaux en font un commerce important.

PLASINA. (Voyez AGATES).

PLATANE. (Voyez BOIS DE PLATANE).

PLATINE.

Latin et anglais, PLATINA;—allemand, PLATINA, WEISSES GOLI EIN FLINTENSCHLOSSBLAT MESSINGPLATTE; — espagnol, PLATINA, JUAN BLANCA, PLATINA DEL PINTO; — portugais, PLATINA OURO BRANCO ; — italien, PLATINA, ORO BIANCO.

PLATINE D'AMÉRIQUE. PLATINE DE RUSSIE.

Le **platine** est un métal solide, blanc, moins brillant que l'argent pur, très-ductile, très-malléable et assez tendre pour être coupé avec des ciseaux et rayé avec l'ongle ; il est inaltérable à l'air et à toutes les températures. C'est le corps le plus pesant de la nature. Il est infusible au feu de forge On le rencontre combiné avec l'iridium ou rhodium et avec le palladium en petits grains aplatis. On cite comme extraordinaires deux masses de ce métal, l'une de 57 gram., présentée par le savant Humboldt; l'autre de 1,270 gramm., trouvée par un nègre dans la mine d'or de la province de Novito. Les plus riches mines de platine sont celles de Choco, de la nouvelle Grenade, du Brésil, de la rivière d'Yaki, du royaume d'Haïti et de Guadalcanal en Espagne.

Le platine est connu depuis 1749. En 1735, don Antonio de Ulloa en fit mention dans la relation qu'il fit de son voyage au Pérou. En 1741, M. Charles Wood en trouva dans les Indes, mais il ne donna connaissance de ses travaux sur ce métal qu'en 1749 et 1750.

Le platine du commerce est presque toujours impur, n'ayant subi que le lavage.

Le **platine d'Amérique** arrive de la Colombie sous forme de paillettes minces, usées, blanches et brillantes. Il est souvent chargé de sable noir ferrugineux et possède un peu d'or jaune

et de mercure. On l'apporte en boîtes de ferblanc ou en petits sacs. Son prix ne dépasse pas 75 centim. le gramme.

Le **platine de Russie** est en grenaille grosse, arrondie et anguleuse, moins blanc et moins brillant que le précédent. Il contient beaucoup de fer et est difficile à épurer. Il n'a point d'emballage régulier. Son prix ne dépasse pas 60 centim. le gramme.

On fait de ce métal des creusets, des capsules et des tubes évaporatoires pour la fabrication des acides sulfuriques. Plus commun, il serait préférable à tout autre pour confectionner les ustensiles employés dans l'économie domestique. M. Jannetty, orfèvre de Paris, fabriqua les premiers instruments de platine.

Ce métal est dissoluble dans seize parties de nitre muriatique et oxydable par le nitrate de potasse et le nitrate suroxygéné de potasse. On en fait des couleurs précieuses pour la porcelaine. Il n'a pas d'emploi en médecine.

PLATRE.

Latin, GYPSUM ; — anglais, GYPSUM, PARGET, LIME PLASTER ; — allemand, GIPS GYPS ; — espagnol, HIESO ;—portugais, GESSO; — italien, GESSO, GESSO.

PLATRE CUIT. PLATRE CRU.
— CIMENT.

Le **plâtre** des carrières se nomme *pierre à plâtre, plâtre cru, miroir d'âne, pierre péculaire* ou *gypse,* mais quand il a été privé de son eau de cristallisation par le calorique, il se nomme *plâtre cuit.* C'est un sulfate de chaux.

On le rencontre dans les parties supérieures de certains terrains secondaires et tertiaires, soit intercalé dans des lits calcaires en forte masse, soit en blocs déposés dans l'argile et la marne. Pour l'exploiter, on forme des puits et des galeries d'où on le retire dans des paniers avec des cordes et des poulies.

Les carrières les plus abondantes sont celles des départements de la Seine et de la Seine-Inférieure. Cette pierre est opaque ou transparente ; opaque, en petits cristaux irréguliers et agglutinés en masses diverses; transparente, cristallisée en lames superposées et peu adhérentes. On distingue encore un plâtre à

filets nommé *gypse strié*. Lorsqu'il est divisé en lames minces, il a la transparence du verre.

Le **plâtre cuit**, réduit en poudre et mêlé à la chaux vive, forme la pâte de stuc avec laquelle on imite les marbres en liant ce mélange avec de la gélatine animale ou de la colle de Flandre.

La médecine le mêle à parties égales de muriate de soude et de muriate d'ammoniaque, pour former des sachets qu'on applique sur les glandes pour les résoudre.

Le plâtre cuit s'emploie dans les édifices, détrempé dans l'eau après avoir été pulvérisé et passé au tamis. Les agriculteurs s'en servent comme d'un engrais.

Le **plâtre cru** se vend aux mille kilogr. ou au mètre cube. Le plâtre en poudre se vend aux 50 kilogr. On doit préférer le plus fin et le plus blanc.

On connaît encore un **plâtre-ciment** que l'on rencontre sur les côtes de la mer près Boulogne, sous forme de galets ou de cailloux ronds, aplatis et calcinés. On en fait un ciment inaltérable à l'air et à l'eau.

PLÉONASTE, minéral qui se trouve dans l'île de Ceylan et qu'on appelle *schorl* ou *grenat brun*. Il raie légèrement le quartz et est difficile à briser au marteau. Il est infusible.

PLOMB.

Latin, PLUMBUM ; — anglais et allemand, LEAD ;—espagnol, PLOMO ; — portugais, CHAMBO ; — italien, PIOMBO, PLUMBO ; — danois, BLY ; — hollandais, LOOD ; — polonais, OLOW ; — russe, SWINCZ ; — turc, KOURCHOUN.

PLOMB D'ALLEMAGNE.	PLOMB DE FRANCE.
— D'ANGLETERRE.	— DE MER.
— BLANC.	— DE MINE.
— BRULÉ.	— RAFFINÉ.
— CORNÉ.	— ROUGE.
— D'ŒUVRE.	— ROUGE DE SIBÉRIE.
— D'ESPAGNE.	— SPATHIQUE.

Le **plomb** est un métal que les alchimistes ont nommé *saturne* et qu'ils eurent long-temps l'espoir de transformer en argent. On le rencontre dans la nature sous les états d'oxyde,

de sel neutre et de sulfure. Ces mines s'appellent *galènes* ou *plombagines*.

Pour les exploiter, on brocarde le minerai qu'on lave pour le débarrasser de sa gangue et on le grille. Cette opération oxyde une partie du plomb qui se combine avec l'acide sulfurique du soufre qu'il contient. Quand le résidu forme une poussière dite *schlichs*, on le mêle avec de l'argile délayée pour le soumettre à d'autres grillages qui le décomposent totalement; on fond ensuite le minerai dans des fourneaux à manches, avec du charbon de bois. Le plomb oxydé se réduit et la galène se convertit en sulfures qu'on grille jusqu'à ce qu'ils perdent leur soufre. Si l'on peut se procurer du fer, on le mêle avec la galène et le plomb s'obtient tout d'un coup. Si la galène contient de l'argent, on l'en sépare par la coupellation. On fond enfin le plomb qu'on coule dans des moules pour lui donner la forme de saumons divers de 100 à 125 kilogr. au plus; on l'appelle *plomb d'œuvre*. Il est blanc, bleuâtre, brillant, odorant par le frottement, malléable, ductile, peu tenace, très-peu élastique et il est extrêmement fusible. Il rougit difficilement au feu et cristallise en refroidissant. L'air et l'oxygène secs n'ont aucune influence sur lui, mais l'humidité l'oxyde promptement. A une température élevée, il absorbe l'oxygène de l'air et se couvre d'une pellicule jaune et pulvérulente. Ce métal s'unit facilement avec tous les corps, sauf avec le fer. Son alliage avec le mercure rend celui-ci terne et peu fluide. Mêlé à parties égales avec l'étain, il forme la soudure des plombiers. Cinq parties de plomb, huit de bismuth, trois d'étain et un seizième de mercure forment un alliage qui entre en fusion à une basse température et qu'on nomme *alliage de Darcet*.

Le plomb s'utilise dans les arts et dans l'industrie. On en couvre les édifices et il sert à établir les chambres destinées à la fabrication de l'acide sulfurique. On en fait des balles et des grenailles pour la chasse. La pharmacie l'utilise dans plusieurs onguents, emplâtres et pommades, et il donne naissance à une infinité de couleurs minérales. Il permet aux faïenciers d'établir sur leurs produits des vernis durables, formés de la calcination de l'étain et du plomb.

Le **plomb d'Allemagne** s'exploite au Hartz-Gebrige, dans

le duché de Brunswick. Il est doux, liant, flexible, propre au laminage et égale en qualité le plomb anglais. Il est quelquefois allié et sonore. Il arrive en France par Hambourg en blocs de 90 kilogr.

Les **plombs d'Angleterre** arrivent en France sous le nom de *plombs raffinés*. Ils sont purs, faciles à laminer et à fondre. Les seconde et troisième qualités sont sonores et alliées à des métaux étrangers. Ces produits s'expédient par Liverpool en saumons de 60 kilogr. portant le nom des exploitateurs. Le Derbyshire, les comtés de Cumberland, de Nortbumberland, de Durham et d'York en fournissent énormément.

Le **plomb blanc** est celui qui a subi un premier degré d'oxydation par le vinaigre. Celui qui circule en écailles est le plus estimé. (Voyez OXYDE DE PLOMB).

Le **plomb brûlé** *(plumbum ustum)* est un sulfure de plomb artificiel qu'on obtient en prenant deux parties de plomb et une de soufre. On liquéfie ce mélange, qu'on agite jusqu'à ce qu'il se réduise en une poudre noire. En le fondant, on obtiendrait une galène artificielle. Ce produit est dessicatif, astringent et entre dans des compositions pharmaceutiques.

Le **plomb corné** cst un chlorure de plomb. (V. ce mot).

Le **plomb d'œuvre** est celui qui provient des grillages et qui n'a subi aucune épuration.

Le **plomb d'Espagne,** plus commun que le plomb anglais, est de qualité plus uniforme. Les inférieurs se nomment *plombs noirs*. Les mines les plus abondantes sont celles d'Adra, dans le royaume de Grenade. Il nous parvient en saumons allongés de 80 à 90 kilogr. Les meilleurs portent les empreintes des barons Guerero et Figueroa.

Le **plomb de France** est doux, liant et flexible. Il circule en saumons carrés allongés et plats. Ceux des mines de Poullaouen (Finistère) pèsent 50 kilogr. et portent l'empreinte P. Les Hautes-Alpes, le Gard, l'Isère, la Loire, la Lozère, le Puy-de-Dome et le Rhône en fournissent beaucoup; cependant on en importe huit millions de kilogr. tous les ans.

Plomb de mer. (Voyez CARBURE DE FER).

Plomb de mine. (Voyez CARBURE DE FER).

Le **plomb raffiné** est celui qui a passé à la coupellation et

qui a été débarrassé de la majeure partie des métaux qui le durcissent, tels que le fer, l'antimoine, l'arsenic et l'argent.

Le **plomb rouge**, *minium* ou *vermillon commun*, est un oxyde de plomb au quatrième degré. (Voyez MINIUM).

Le **plomb rouge de Sibérie** est une mine de plomb à l'état d'arséniate et de chromate de fer. (V. ARSÉNIATE DE PLOMB NATIF).

Le **plomb spathique** est une variété de mine de plomb à l'état de carbonate. Il est blanc, noir, brun, jaune ou vert, suivant la quantité du fer qui y domine. Son tissu affecte le mode de cristallisation de certains spaths.

PLOMBAGIN, substance cristalline végétale découverte par M. Dulong, d'Astafort, et retirée de la dentelaire *(plumbago europea)* par l'éther. Elle n'a pas d'emploi.

PLOMBAGINE. (Voyez CARBURE DE FER et GALÈNE).

PLUMES.

Latin, PLUMA; — anglais, AQUILL; — allemand, FEDERN; — espagnol et portugais, PLUMA; — italien, PIUME.

PLUMES A ÉCRIRE.

PLUMES A LITS, A OREILLERS ET A TRAVERSINS.

PLUMES DE PARURE.

Les **plumes** sont des tuyaux garnis de barbes et de duvet qui recouvrent les oiseaux et leur servent à voler et à se soutenir dans les airs.

On les distingue par *plumes* et *pennes*. Les plumes comprennent le duvet le plus fin et les pennes les tuyaux qui constituent les ailes et les queues, garnis de leur duvet. Ces corps fournissent, pour produits immédiats, de la gélatine et de l'albumine; ils sont formés des éléments qui composent les matières animales. Ils donnent lieu en France à des transactions commerciales très-importantes.

Plumes à écrire.

Latin, CALAMUS; — anglais, PENS; — allemand, SCRAIBFEDERN; — espagnol, PLUMAS PARA SCRIBIR; — portugais, PENUSAS PARA ESCRIVE; — italien, PENNE DA SCRIVERE; — danois, PENNE; — hollandais, PENNEN; — polonais, PIORA; — suédois, PENNOR; — russe, PERO.

PLUMES A ÉCRIRE.	PLUMES HOLLANDÉES.
— DE CANARD.	— MÉTALLIQUES.
— DE CYGNE.	— D'OIE, BOUTS D'AILES.
— DE CORBEAU.	— D'OIE, GROSSES.
— FRANÇAISES.	— DE ROSEAU.
— DE HAMBOURG.	

Les **plumes à écrire** proviennent des ailes de divers oiseaux, tels que les oies, les cygnes, les corbeaux et quelques autres. Les papetiers en faisaient un commerce autrefois immense et aujourd'hui considérablement diminué par l'intervention des plumes métalliques. Il prit son origine au septième siècle, époque où l'on se servait encore de roseaux taillés. Les plumes d'oie l'emportèrent dès leur présentation. Ce qui caractérise leur bonté, c'est une moyenne grosseur, une rondeur parfaite, une transparence nette et une grande flexibilité, sans taches blanches adhérentes à leur tissu.

Les **plumes de canard** sont retirées des ailes de cet animal et servent ordinairement à dessiner. On les vend à la pièce.

Les **plumes de cygne** sont estimées par quelques amateurs, mais ne donnent point lieu à d'importantes transactions.

Les **plumes de corbeau** s'utilisent dans les dessins et se vendent à la pièce comme les précédentes.

Les **plumes françaises** se préparent à Fleurance, dans le département du Gers. On les plonge dans un bain de sable fin à 50°, et quelques instants après on les retire et on les essuie avec un morceau de laine. Cela suffit pour dégraisser la plume et lui donner une blancheur et une transparence parfaites.

Les **plumes de Hambourg** arrivent brutes, en balles de 100 à 150 kilogr. Leur qualité est supérieure; elles se vendent préparées au millier ou au poids.

Les **plumes hollandées** sont préparées à la hollandaise, c'est-à-dire dégraissées intérieurement et extérieurement avec des cendres chaudes. On attribue aux Hollandais la découverte du procédé général de la préparation des plumes. Elles se vendent au cent.

Les **plumes métalliques** furent inventées par M. Arnoux, qui n'en obtint pas les avantages que réalisèrent ceux qui

en perfectionnèrent la fabrication. Les Anglais s'en sont fort occupés, ainsi que Paris.

Les **plumes d'oie bouts-d'ailes** se préparent dans le département du Gers et sont plus consistantes que les autres. Elles sont assez recherchées et se vendent au cent de compte.

Les **plumes d'oie grosses**, présentent diverses nuances qui exigent un choix rigoureux pour les assortir. On forme de ces plumes naturelles des paquets de vingt-cinq qu'on attache avec des ficelles coloriées et un papier qui réunit quatre paquets et porte certaines marques.

Les **plumes de roseau** sont les premières plumes connues. (Voyez PLUMES A ÉCRIRE).

On fabrique aussi des plumes de fantaisie en écaille et en corne.

Plumes à lits.

Latin, PLUMÆ ; — anglais, FEATHERS, BEULFEATHERS ; — allemand, BETTFEDERN, FEDERN ; — espagnol, PLUMAS ; — italien, PIUME ; — hollandais, BEDWEERN, PLUMEN ; — danois, FIERE, SINGEFICRE ; — suédois, FJADRAS ; — polonais, PIORA ; — russe, PERA.

Les **plumes à lits**, dont on forme les traversins, les couettes, les oreillers et les coussins, sont prises sur tous les oiseaux préalablement mondés des plumes à gros tuyaux. Les meilleures sont celles qu'on prend sur l'animal vivant et qu'on nomme *plumes vives*. Celles de l'oie sont estimées et leur première qualité est dite *plumes d'Alençon*. La Gascogne, le Gers et la Basse-Normandie en fournissent beaucoup. Ces produits doivent être doux, élastiques, légers, chauds et bien préparés. Cette préparation consiste à les battre pour les dégager des impuretés qu'elles possèdent, après les avoir passées dans un four chauffé avec modération.

Les plumes préparées à la chaux sont poudreuses et humides. Elles fermentent quelquefois et procurent une odeur fétide nuisible à la santé. Les plumes les plus fines servent à faire des couvrepieds et sont nommées *duvet*. (Voyez ÉDREDONS).

Ce commerce est dirigé par les plumassiers, les fripiers et les marchands de drilles. Ces produits se vendent aux 50 kilogr.

Plumes de parure.

Latin, PENA PETASUM ADORNANS ; — anglais, FEATHERS ; — allemand, STRANSFEDERN ; — espagnol et portugais, PENACHO ; — italin, PENNE.

PLUMES AIGRETTES.	PLUMES DE PAON.
— D'AUTRUCHE.	— DE PAON DOMESTIQUE.
— APPRÊTÉES.	— — DU JAPON.
— BRUTES.	— — DE MER.
— DE CASOAR.	— — BLANC.
— DE COQ.	— DE POULES ÉTRANGÈRES.
— DE COQ BLANC.	JASPÉES.
— DE DINDE.	— DE VAUTOUR.
— DE HÉRON.	— D'OISEAU DU PARADIS.
— DE MARABOU.	

Les **plumes de parure** sont fournies par des galinacées privilégiées et doivent posséder des couleurs prononcées et un bel orient. Leur finesse et leur souplesse en déterminent la valeur.

L'usage d'admettre les plumes comme ornements des coiffures date, d'après Virgile, de l'époque où Capavo, général ligurien, s'affubla d'une plume blanche pour venir au secours d'Énée contre Turnus. Pendant les croisades, les gens de guerre en avaient orné leurs chapeaux.

Le commerce de ces plumes est très-important en France et Paris en est le centre. Elles arrivent en balles du Levant, de l'Inde et des Amériques. Ce commerce est peu connu et est susceptible d'offrir de grands bénéfices.

La **plume d'aigrette** est prise sur le dos du héron blanc *(ardea garzetta* et *ardea egretta)*. Cet oiseau a 6 décim. environ de la pointe du bec jusqu'à l'extrémité de la queue. Son corps est d'un beau blanc et il porte des aigrettes derrière la tête, formant deux rangées de barbe flexible. Sa peau entière se vend 15 à 20 fr. les 30 grammes. Sa plume aigrette blanche vaut 40 à 50 fr. les 30 grammes. On doit préférer les plumes les plus blanches, les plus longues et les plus entières.

Les **plumes d'autruche** sont prises sur cet oiseau, dont

la structure est énorme; il a 2 mètres de hauteur et ses ailes ont un mètre d'envergeure. Elles sont uniformes et se divisent en blanches, noires et grises. Ses aisselles, ses flancs et ses cuisses sont nus; le bas de son cou est garni de plumes courtes, molles et effilées; sa tête est couverte de poils blancs et luisants formant des bouquets de dix à douze poils fins de 9 à 10 millim. Les bouts de ses ailes portent deux ergots de 3 centim., l'un à l'extrémité du dernier os et l'autre à 15 centim. plus bas. Son bec est court, arrondi, émoussé et recourbé; son œil ressemble à celui de l'homme; ses cuisses sont grasses et charnues et ses pattes couvertes d'écailles; ses pieds ont deux doigts très-longs garnis d'une ongle noirâtre; ils sont joints jusqu'à la première articulation par une forte membrane.

Ces oiseaux, naturels de l'Afrique, voyagent en compagnie et en si grand nombre qu'on les prendrait de loin pour des gens à cheval. On en trouve aussi en Asie, en Arabie et en Amérique. Au Pérou, on les rencontre par centaines.

L'autruche femelle fait des œufs très-gros à coque dure et pesant 7 kilogr.; elle les dépose dans le sable et la chaleur du soleil les fait éclore.

Les plumassiers recherchent ses plumes avec empressement. Celles des mâles sont estimées; plus larges, mieux fournies et plus fines que celles de la femelle, elles prennent facilement les couleurs qu'on leur donne. On les classe en première, seconde, tierce mâle, première seconde et tierce femelle. Leur blancheur est fort appréciée, ainsi que leur longueur. Elles doivent être sans crins sur les bords et exemptes de piqûres d'insectes. La valeur dépasse souvent 150 et 200 fr. les cinquante plumes.

Les **plumes sapin isabelle** ou *noires*, réunissant les mêmes perfections, ont les mêmes valeurs. Les secondes qualités sont plus usées ou plus vieilles. On donne pour une plume de première qualité deux claires femelles, quatre tierces ou dix bouts de queue.

Les petits gris peuvent s'évaluer 80 fr. le kilogr.; bailloque, 60 fr. le kilogr.; femelle obscure et noir petit, 40 fr. le kilogr.; petit souris, étroites, 20 fr. le kilogr. Ces prix son téventuels et augmentent ou diminuent suivant les circonstances; en un mot, si la première qualité vaut 75 fr. les cinquante plumes, la seconde

vaudra 40 fr., les tierces 12 fr., les femelles claires 40 fr. et les obscures 12 fr.

Les plumes d'autruche de Barbarie, de Leyde et d'Alep sont préférées à celles d'Égypte. Elles sont ordinairement grandes et larges et se vendent jusqu'à 800 fr. le kilogr., de 15 à 60 centimètres de longueur. Ces produits se préparent, se blanchissent et se teignent de diverses couleurs. On en garnit des bonnets, des manchons, des palatines, des écrans et des balais.

Les plumes noires gardent leurs couleurs et sont trempées dans une eau qui en augmente le lustre. Les bailloques diversement coloriées se passent à l'eau de savon froide, ainsi que les plumes blanches.

Le poil ou duvet d'autruche s'emploie à la fabrication des chapeaux communs et dans les manufactures de lainages. (Voyez DUVET D'AUTRUCHE).

Les plumes les plus estimées sont celles d'Alep; puis viennent celles de Barbarie, d'Alexandrie, du Maroc, du cap du Sénégal et du Pérou. Les plus belles arrivent en caisses et les qualités secondaires en balles couvertes de cuir, pesant 75 kilogr.

Les **plumes apprêtées** sont celles qui ont subi toutes les préparations nécessaires.

Les **plumes brutes** sont celles qui sont telles qu'elles ont été enlevées aux oiseaux.

Les **plumes du casoar** sont très-recherchées et fort rares. On rencontre cet animal dans la partie orientale de l'Asie comprise sous la zone torride, aux îles Moluques, à Banda, à Java et à Sumatra.

Cet oiseau, nommé *émeu* ou *émé*, fut inconnu en Europe jusqu'en 1597 ; les Hollandais en apportèrent alors un, au retour de leur premier voyage à Java. En 1671, le gouvernement de Madagascar en envoya un à la ménagerie de Versailles. Il ressemble à l'autruche et ses plumes présentent des barbes dures, pointues et clair-semées ; elles sont doubles et longues de 40 centim. environ. Leur tige est plate, noire, luisante et nouée. Elles sont d'un gris tanné avec un duvet court; leurs nuances font leur mérite.

Les **plumes de coq** sont prises sur un oiseau domestique,

connu et répandu dans nos campagnes. On en distingue diverses espèces, différant par leurs couleurs.

Les coqs des bois, des bruyères, d'Inde, des marais et de roche donnent des plumes estimées. Les blanches sont les plus recherchées; elles se vendent jusqu'à 40 fr. le kilogr. On en fait des plumets militaires et des plumeaux.

Plumes de coq blanc. (Voyez PLUMES DE COQ).

Les **plumes de dinde blanc** servent à fabriquer des plumets et des parures. (Voyez COQ D'INDE).

Les **plumes de héron** sont prises sur des oiseaux de l'ordre des échassiers et de la famille des hérodions; tels sont les butors, les bihoreaux et les crabiers. Ces oiseaux aquatiques sont menus, maigres et légers; leur cou est long, leur bec fort et robuste, leurs jambes hautes et leurs pieds portent trois doigts palmés sur le devant, et un quatrième en arrière. Ils vivent de poissons, de grenouilles et de coquillages. Il y en a de blancs, de cendrés, de noirs et de rouges. Le butor porte sur la tête une huppe de plumes fines, dont on ornait les chapeaux des seigneurs sous Louis XIV. On en distingue plusieurs espèces.

La première, nommée *héron fin*, est blanche, étroite et garnie de barbes fines. Elle se vend jusqu'à 50 fr. le cent. La seconde qualité est blanche, à raies et à côtés noirs. On la vend jusqu'à 50 fr. le cent. La troisième qualité est noire et se vend 30 francs le cent. Le dernier choix enfin se compose de plumes cendrées et couleur de feu. Elles se vendent jusqu'à 25 fr. le cent. Ces plumes circulent dans des caisses.

Les **plumes de marabou** sont prises sur l'argala ou grand héron de l'Inde, qu'on rencontre à Calcutta et à Chandernagor. Ils sont protégés par le gouvernement et dévorent les immondices des rues. Ils sont tellement apprivoisés qu'ils se rendent tous les jours à l'heure du dîner devant les casernes, où ils s'alignent avec régularité pour attendre la fin du repas et ramasser ce qu'on leur jette; ils sont très-voraces. Leurs plumes sont blanches ou grises et sont enlevées à leur queue. Leur longueur varie de 1 à 3 centim. sur 7 à 11 millim. de largeur. Elles sont très-recherchées pour la richesse de leur duvet.

Les blanches assorties se vendent 1 ou 2 fr. le gr., et les grises 50 à 80 cent. le gr.

Les **plumes de paon** sont enlevées à un oiseau domestique, originaire des Indes-Orientales. Il égale en grosseur un dindon de six mois et en a même les formes, mais sa démarche est plus élégante. Son plumage est nuancé de couleurs changeantes et sert de parure aux dames chinoises. En Perse, on en fait des éventails qui servent à chasser les mouches.

On le distingue en quatre espèces, qui sont : le paon domestique, le paon du Japon, le paon blanc et le paon de mer.

Le paon domestique a les plumes de sa queue longues de plus de 1 m. ; elles diminuent sensiblement sur les côtés, de manière à ce que, relevées ensemble, elles forment un éventail; leur tuyau est blanc, garni de barbes détachées, d'un beau vert doré à leur extrémité. Ces barbes sont réunies, étroitement serrées et portent une tache qu'on appelle *œil;* son centre est noir, luisant et entouré d'une couleur verte changeante et de deux cercles dorés. Quelques plumes sont sans taches et coupées carrément. La tête de cet animal, son cou, sa gorge et sa poitrine sont d'un vert brillant et doré. Il a sur le sommet de sa tête une hupe de vingt-quatre plumes de 5 centim. de longueur, à tuyaux blanchâtres et garnis de barbes noirâtres, très-éloignées ; leur conformation n'a rien de particulier, mais la couleur verte y domine. Les plumes du dos et du croupion sont d'un vert doré éclatant ou noir luisant. Chaque aile porte vingt-quatre plumes ; dix rousses, une noirâtre, neuf noires bordées de vert, et les autres mêlées de fauve et de noir. Les moyennes plumes de l'aile sont bleu foncé et se changent en vert doré sous certaines inclinaisons. Sa queue se compose de dix-huit plumes gris brun, tachées de roux sur les barbes extérieures et sur les bords.

La femelle diffère du mâle par ses couleurs. Elle est plus petite et a les plumes de la queue plus courtes. Son dos, son ventre, ses flancs, ses jambes, ses ailes et sa queue sont gris cendré. Sa tête et sa huppe sont tachés de vert brillant. Sa gorge est blanche et les plumes de son cou sont vertes.

Le paon du Japon est semblable au précédent, sauf que les couleurs qui y dominent sont le noir et le cendré.

Le **paon blanc** n'a d'autre particularité que sa blancheur.

Le **paon de mer**, plus petit que le précédent, a des couleurs moins belles où domine le noir, le blanc et le cendré.

Les plumes fines des paons sont recherchées, surtout celles des aigrettes. Les blanches et les plumes de couleurs légères sont fort employées. Elles se vendent 40 à 50 fr. le kilogr. et leur duvet 60 à 80 fr.

Les **plumes de poules étrangères** sont recherchées pour la parure, surtout les rouges et les blanches. Leur valeur ordinaire est de 20 fr. le kilogr.

Les **plumes de vautour** sont fournies par un oiseau de proie dont les espèces sont très-variées. Le toyou de Buffon ou autruche bâtarde d'Amérique fournit les plus recherchées. Le commerce les classe en grandes blanches, petites blanches et grandes et petites grises.

Les petites blanches valent 30 à 60 fr. le kilogr.; les grandes blanches, 20 à 24 fr. le kilogr.; les grandes et petites grises, 6 à 8 fr. le kilogr.

Les **plumes d'oiseau du paradis**, fournies par le plus bel oiseau connu, sont recherchées par tous les peuples civilisés, surtout dans l'empire du Grand-Mogol où l'on en orne les casques et les meubles. Les Hollandais les tirent des îles Moluques, de Surate et du Bengale. Ils vendent ces oiseaux sans pieds, desséchés, sans entrailles et bourrés de coton. Ils se conservent ainsi nombre d'années sans se gâter. On en envoie beaucoup de la nouvelle Guinée où se fait cette chasse, depuis la pointe méridionale de Gilolo et la côte septentrionale de Céram vers le sud-ouest, dans un espace de 500 lieues.

On en distingue six espèces ; le grand oiseau du paradis, le petit oiseau des Papons, l'oiseau du paradis noir, l'oiseau du paradis blanc, l'oiseau du paradis bigarré et l'oiseau royal du paradis.

La première est la seule recherchée pour la parure ; les autres ne le sont que par curiosité. Ces plumes sont douces comme de la soie, brillantes, lustrées, rouges, jaunes, vertes, rousses blanches, grises, noires et éclatantes de lustre. Celles du haut de la tête et du col sont citronnées; celles de la queue sont recoquillées comme des tire-bouchons.

Cet oiseau est si sauvage, qu'une fois pris il se tourmente tellement qu'il meurt sous très-peu de jours; aussi le tue-t-on dès qu'on s'en est emparé. Il voyage par troupe de trente,

quarante et cinquante sujets; il vole le plus souvent très-haut, ce qui l'a fait nommer par les Portugais, *passaro del sol* (oiseau du soleil), par les Espagnols, *paxaro del cielo* (oiseau du ciel), et par les habitants de Tarnate, *manuco dewata*. Sa grandeur varie de 6 à 7 décim. et son corps sans plumes n'est pas plus grand que celui d'un merle. Sa valeur au Bengale est de 15 à 20 fr. la pièce. On doit préférer les blancs qui valent jusqu'à 30 et 40 francs. Les plumes les plus estimées de ces oiseaux sont celles nommées *petites* et *grandes émeraudes*. Elles doivent être d'un jaune vif à la base, blanches au bout et à pointes intactes, régulières et garnies de deux longs fouets.

Ces produits arrivent emballés dans des caisses hermétiquement fermées. Les plumes blanches de cet oiseau valent 5 à 20 francs le gramme; les plumes vertes 8 fr. le gramme environ.

L'oiseau mouche, le rubis de Cayenne et le faisan des Indes donnent des plumes de parure variées et brillantes. Leurs prix sont très-variés.

Plumes de mer. (Voyez LITOPHITES).

POAYA, nom brésilien de plusieurs racines vomitives.

POIL.

Latin, PILUS; — anglais et allemand, HAIR; — espagnol, portugais et italien, PELO; — hollandais, HAIR; — danois, HAAR; — suédois, HAR; — russe, SCHERST.

POIL DE CACHEMIRE.	POIL DE LAPIN.
— DE CASTOR.	— DE LIÈVRE.
— DE CHAMEAU.	— DE LOUTRE.
— DE CHEVRON.	— DE NACRE.
— DE BLAIREAU.	POIL OU LAINE DE VIGOGNE.
— DE BOUC BLANC.	— A GRATTER.

Les **poils** sont des filets déliés, creux, rudes ou soyeux, qui revêtent la plupart des quadrupèdes; ceux qui sont durs, roides et sans duvet à leur racine se nomment *soies;* ceux qui sont durs et garnis de duvet se nomment *crins*. Quand les animaux possèdent les deux espèces, la plus soyeuse s'appelle *duvet* et la plus grossière se nomme *jarre*.

Le commerce des poils est assez considérable. Ils servent à rembourrer les meubles et à faire des brosses et des perruques.

Le **poil de cachemire,** *touz* ou *touss*, est pris sur la poitrine des chèvres sauvages du Thibet; on en fabrique des châles renommés et on le fait circuler sous le nom de *poil de chèvre* ou *laine de cachemire*. Il est brut et chargé du poil appelé *jarre* ou dégagé de toute impureté; il est long, soyeux, blanc, gris ou roux et toujours un peu cendré; l'apprêt le rend d'un très-beau blanc et on le réserve à la fabrication des tissus. La chapellerie en utilise beaucoup. Il nous arrive en balles de toile fine, couvertes de nattes, pesant 50 à 75 kilogr.

Poil de castor. (Voyez PEAU DE CASTOR).

Le **poil de chameau** est la dépouille du chameau et du dromadaire; il est gris, rougeâtre, délié, moelleux, fin, dur et difficile à filer. On l'emploie dans la chapellerie et pour fabriquer de grosses étoffes. L'Arabie, la Syrie et l'Égypte en fournissent beaucoup. Il arrive à Marseille en balles diverses.

Le **poil de chevron** est la dépouille d'une chèvre noire rousse, commune dans la Natolie et principalement aux environs d'Angora. Il est en forme de toisons noires, brun foncé ou rousses. On y distingue un poil long, droit et fin et un duvet fin et doux de longueur variable. Il nous arrive sous le nom de *poil de chameau* et on le classe à Marseille de la manière suivante :

La première qualité, dite *travail anglais*, est à poil fin et propre; les balles qui la contiennent portent les lettres initiales AA.

La seconde qualité, dite *travail hollandais*, est moins fine. Ses balles portent la lettre H.

La troisième qualité ou *travail français* est à poil court, moins fin et plus pâle.

La quatrième qualité, dite *chevron d'Alep* ou de *chameau*, est plus pâle que les précédentes.

Viennent ensuite les chevrons roux, qui équivalent à la meilleure qualité du *travail français ;* la toison de chèvre noire, qui est moins fine que la précédente; les pelotes noires et rousses, d'une qualité inférieure; enfin on distingue les rebuts de toutes qualités, sous le nom de *chameau grossier*, *gris* et *roux*.

Ces poils servent à la chapellerie et au tissage; ils arrivent en balles de toile couvertes d'un tissu de crin.

Poil de blaireau. (Voyez PEAU DE BLAIREAU).

Le **poil de bouc blanc** est pris au menton et sur le dos

de cet animal, commun dans le Levant et dans les états Barbaresques. Il est d'un beau blanc mat, fin, doux et soyeux. Il circule en brins de 1 à 2 décim., placés dans des caisses de bois blanc de 150 à 300 kilogr.

Poil de lapin. (Voyez PEAU DE LAPIN).

Poil de lièvre. (Voyez PEAU DE LIÈVRE).

Poil de loutre. (Voyez PEAU DE LOUTRE).

Le **Poil de nacre** *(bissus)*, se trouve dans quelques coquillages bivalves et leur sert à s'attacher aux rochers. On les emploie à former des tissus très-chers. (Voyez PINNE MARINE).

Le **Poil** ou **laine de vigogne** est la dépouille d'un quadrupède semblable au chameau et au lamas ; il a le pied fourchu comme le bœuf et porte la tête haute. Les Espagnols l'appellent *vicunna*. Il court très-rapidement. Les Péruviens s'en servent pour faire transporter leurs marchandises.

Ce produit vient du Pérou et se divise en trois qualités ; la *laine fine rouge*, la *carméline* ou *bâtarde* et le *pelotage*. Cette dernière est peu estimée.

Ces poils entrent dans la chapellerie, mêlés avec ceux de lapin.

Ils arrivent en balles irrégulières de Lima et de Buénos-Ayres. Les produits de cette dernière localité sont inférieurs et d'une valeur moindre.

Poil à gratter. (Voyez POIS A GRATTER).

POINCILLADE *(poinciana flore pulcherrimo, fructex pavonius, crista pavonis)*, arbrisseau des Indes qui fait partie de la *Décandrie monogynie* de Linné et qu'on cultive dans les jardins d'Europe à cause de la beauté de sa fleur. Son bois peut remplacer celui du Brésil.

POIREAU *(allium porum)*, plante bulbeuse de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, qu'on cultive en Europe ; elle est moins âcre et plus mucilagineuse que l'ail.

POIRE.

Latin, PYGRAM, PYGRA ; — anglais, PEAR ; — allemand, BIRN ; — espagnol, portugais et italien, PERA.

POIRE D'ANCHOIS.	POIRE DE BERGAMOTTE.
— DE BACHELIER.	— CULTIVÉE.

Les **poires** sont des fruits à péricarpe charnu dont on distingue quatre-vingts espèces, différant par leur forme, leur grosseur, leur couleur, leur saveur et leur odeur. Ils sont fournis par les poiriers, arbres de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné. Nous les diviserons en sauvages et cultivés.

Les premiers naissent sans culture et sont petits, à écorce ronde et crevassée, à bois jaune et dur; leurs rameaux sont garnis d'épines; leurs feuilles sont oblongues ou arrondies, épaisses, cotonneuses et pointues; leurs fruits sont petits et austères.

Le **poirier cultivé** s'élève davantage et son diamètre est plus fort; son bois est jaunâtre; ses feuilles sont larges, arrondies, oblongues, pointues, vertes et blanchâtres; ses fleurs se composent de cinq pétales disposés en rose et renfermant douze étamines et cinq pistils; ses fruits sont oblongs, minces, arrondis et terminés par des découpures; ils renferment une boîte membraneuse, divisée en cinq loges remplies de semences ou de pepins noirâtres en dehors et blancs en dedans.

La **poire d'anchois** est le fruit du grias, arbre des Antilles et de l'Amérique méridionale. On le mange et on le confit. (V. GRIAS).

Poire de bachelier. (V. MELOUGÈNE, TOMATE MORELLE).

La **poire bergamotte** provient d'un arbre qui tient de la nature du poirier et du citronnier. (Voyez BERGAMOTTE).

Les **poires cultivées** ont une saveur douce et sucrée; arrivées à leur parfaite maturité, elles sont pourvues d'un arôme agréable.

Le **poirier d'eau** ou *curage* est une plante aquatique de l'*Octandrie trigynie* de Linné. Ses tiges sont rondes, creuses, rougeâtres et hautes; ses feuilles sont longues, étroites, vertes, sans taches et poivrées; sa semence est ovale, aplatie, pointue et noire.

Ses feuilles sont résolutives, vulnéraires et excitent l'inflammation de la peau.

Les **poires d'été** sont d'une grosseur moyenne et ne peuvent se consommer que pendant l'automne.

Poire fausse. (Voyez COURGE PAPON OU CALEBASSE).

Les **poires hâtives** naissent au printemps et sont toujours petites. On les mange aux premiers jours de l'été.

Les **poires d'hiver**, plus grosses que celles qui précèdent, ne mûrissent jamais sur l'arbre. La meilleure est la poire dite de *bon chrétien*.

Poire des Indes. (Voyez GOYAVE).

Les **poires sauvages** sont petites et réservées à faire le poiré, boisson vineuse qui sert souvent à falsifier le vin.

Les **poires tapées** sont produites par une préparation qui se fait à Reims et à Tours sur les poires dites *rousselet*. On les fait cuire dans l'eau, puis on les pèle et on les dépose sur des claies, la queue en haut; il en découle un sirop que l'on conserve; puis on les porte dans un four, où on les laisse douze heures; on les trempe ensuite dans le sirop qu'elles ont rendu, auquel on a ajouté du sucre et des aromates avec de l'eau-de-vie; on répète cette opération; enfin on les arrange dans des boîtes de sapin garnies de papier blanc et on les livre à la consommation. Les Anglais en demandent beaucoup.

Poire de terre. (Voyez TOPINAMBOUR).

POIRÉ.

Latin, PIRACIUM SUCCUS EXPRESSUS;—anglais, PERRY;—allemand, BIRNMOST; — espagnol, CIDRA, VINO DE PERAS; — portugais, BEBIDA FEITA DO ZUMO DE PERAS, VINO DE PERAS; — italien, SIDRO DI PERE.

Le **poiré** est une liqueur extraite des poires comme le cidre des pommes. Le meilleur se fait dans la basse Normandie. (V. CIDRE).

POIRÉE, plante potagère à feuilles larges. (Voyez BETTE BLANCHE).

POIRIER. (Voyez BOIS DE POIRIER et POIRES).

POIRIER BERGAMOTTE. (Voyez BERGAMOTTE).

POIS.

Latin, PISA ; — anglais, PEUS ; — allemand, ERBSEN ;—espagnol, PESOLES, GUISANTES ; — portugais, HEVILHAS, HERVILHAS ; — italien, PISELLI, BISI ERBIONE ; — hollandais, ERWTEN ; — danois, OERTES ; — suédois, ARTER ; — polonais, GROCH ; — russe, GOROCH.

POIS AMERS.
— BÉCUS.
— BISAILLES.
— A CAUTÈRE.
— CARRÉS.
— CATIANGS.
— DES CHAMPS.
— CHICHES.
— CHOUCRES.
— CLAMARTS.
— DE CULTURE.
— CUL-NOIR.
— A GRATTER.
POIS KUIGHT.
— GROS-VERT-NORMAND.
— D'IRIS.
— MANGE-TOUT.
— DE MARLY.
— MARTIAUX.
— DE MERVEILLE.
— MICHAUX.
— NAINS.
— NUS.
— ORANGETTES.
— POUILLEUX.
— RIDÉS.

Les **pois** sont les fruits légumineux d'une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont il existe une infinité d'espèces. Ses tiges sont grimpantes, longues, creuses, fragiles, vertes, blanchâtres et rampantes.

Les **pois amers** se cultivent à Bourbon pour la nourriture des nègres ; ce sont des espèces de haricots dits *haricots St-Jean*.

Pois bécus. (Voyez POIS CHICHES).

Pois bisailles. (Voyez POIS DES CHAMPS).

Les **pois à cautère** sont des boules composées avec des substances végétales stimulantes. L'iris est une des racines qui y entrent, ainsi que l'orangette et le pois carré.

Les **pois carrés** sont tendres, moelleux et plus sucrés que les autres.

Les **pois catiangs** sont produits par une espèce de dolic qu'on mange dans l'Inde et avec lequel on fait une bouillie que l'on offre en Chine dans les visites de cérémonie ; on la nomme *lait de fève*.

Les **pois des champs** ou *bisailles* sont cultivés pour faire du fourrage vert ou sec. Leurs fruits font les délices des pigeons et de la volaille. On en fait aussi une farine qui engraisse les porcs.

Les **pois chiches** ou *pois bécus* sont rouges, roux ou noirs. La médecine les fait entrer dans le sirop de guimauve. On les mange après les avoir fait macérer dans une lessive de cendre, qui les amollit et leur enlève la saveur âcre qui leur est naturelle.

Le pois chiche d'Espagne est de tous les légumineux celui qui approche le plus de la saveur du café.

Les **pois choucres** sont les produits du dolic ensiforme que l'on cultive à St-Domingue. Ce légume précieux est fourni par une plante qui vit deux ou trois ans et qui peut fournir un hectolitre de semences chaque année. Ces pois sont savoureux, mais leur peau est épaisse et coriace.

Les **pois clamarts** ou *carrés fins* se mangent verts ou secs. Leurs grains sont très-gros et très-agréables.

Les **pois de culture** se divisent en pois à écosser et en pois mange-tout. On les nomme aussi *pois sans parchemin.*

Les **pois cul-noir** s'élèvent très-haut et mûrissent sur le pied. On les conserve facilement.

Les **pois à gratter** ou *pois pouilleux* sont les fruits légumineux d'une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné. Ils appartiennent à un végétal de l'Amérique, que Linné nomme *mucuna dolichos urens* et qui abonde dans les Indes-Orientales. Ce produit nous arrive en gousses longues, rousses, brunes, ridées et hérissées de poils déliés, légers et pointus, qui causent une démangeaison désagréable et persistante. On doit préférer les gousses peu allongées et claires. Ces fruits sont anthelmentiques et s'administrent avec du sirop au sucre, à la dose de quelques cuillerées à café. On facilite l'action de ce remède par un purgatif.

Les **pois à gratter** de l'Inde ont un duvet plus fin, moins rude et une gousse plus courte. On préférera les gousses garnies de poils et on rebutera celles qui en seront démunies.

Pois knight. (Voyez POIS RIDÉS).

Les **pois gros-vert-normand** sont tardifs et conservent

bien leur couleur verte. On s'assurera qu'ils sont cuisants avant de les traiter. On les vend à l'hectolitre.

Pois d'iris. (Voyez POIS A CAUTÈRE).

Les **pois mange-tout** ou *pois sans parchemin* ont des gousses tendres et sans filaments. On en distingue plusieurs variétés, telles que les *nains*, les *demi-ramés*, les *hâtifs* de Hollande, l'*éventail*, le *fruit-rouge* et le *turc du couronne-le-blanc.*

Les **pois marly** sont tardifs et donnent des semences rondes, grosses et estimées.

Les **pois martiaux** sont de petits globules de mine de fer que les naturalistes nomment *pisa ferrea* et qui sont composés d'un assemblage de pierres d'aigle. On en trouve en Normandie, près de Bayeux, renfermés dans des cornes d'Amon. Lorsqu'ils sont allongés, on les nomme *mine de fer en fève (minera ferri fabalis)*. On en trouve aussi en Allemagne dans la principauté de Hesse-Hombourg.

Le **pois de merveille** *(cornidum ampliore folio fructu maximo)* est une plante originaire des Indes, que Linné a admise dans son *Octandrie trigynie.* On en distingue deux espèces, l'une majeure et l'autre mineure. Leurs fruits forment des capsules divisées en trois loges qui renferment des semences rondes, noires et blanches, portant un dessin en cœur. La majeure a des graines plus grosses que la mineure.

Les **pois nains** ou *pois de Hollande*, *nains*, *hâtifs*, *verts*, *ridés*, se cultivent en plein champ et donnent d'abondants produits, d'une qualité très-cuisante; ils conservent en séchant une couleur verte agréable.

Pois nu, fruit légumineux des Indes. (Voyez ŒIL DE CHAT).

— **orangettes.** (Voyez POIS A CAUTÈRE).

— **pouilleux.** (Voyez POIS A GRATTER).

— **ridés.** (Voyez POIS NAINS).

Les pois en général sont d'un grand emploi dans les usages culinaires et la nourriture des animaux. On les consomme verts ou secs et on les réduit en farine ou en purée. Ils donnent lieu à des transactions assez importantes et se vendent à l'hectolitre. On les rencontre dans le commerce en grains verts ou secs, décortiqués, séparés en deux ou moulus. Les cassés sont généralement cuisants et de facile digestion. Les pois verts et secs sont

préférés et d'une valeur élevée. Ces légumes sont sujets à être attaqués par un insecte appelé *bruche du pois (bruchus)* dont il est assez difficile de les préserver. Ils se vendent à l'hectolitre en gros et au kilogr. au détail.

POISSONS.

Latin, PISCIS ; — anglais, FISH ;—allemand, FISCHE ; —espagnol, PESCADO ; — portugais, PEIXE, PESCADO ; — italien, PESCE.

Les **poissons** forment le sixième ordre des animaux, d'après Daubanton, et le cinquième, d'après Cuvier. Il servent généralement de nourriture à l'homme, sauf quelques-uns qui sont vénéneux. Ils donnent un aliment sain et léger, propre aux valétudinaires, et fournissent des produits nombreux, tels que l'huile et la colle de poisson.

On les divise en poissons frais, secs, salés, fumés ou confits.

Les poissons frais comprennent ceux que l'on retire de l'eau pour les consommer instantanément.

Les poissons préparés pour la conservation donnent lieu à des transactions immenses dans le commerce. Bordeaux, Marseille, la Rochelle et Nantes sont les principales villes qui en trafiquent. Les marchands de poissons salés réunissent dans leurs magasins la morue, les harengs, les maquereaux, le stoch-fich, le merlan, le merlus, l'alose, l'esturgeon, le saumon et le thon. Ces poissons sont débités salés ou fumés. Les marchands de comestibles tiennent les anchois, les saumons et les thons, confits au vinaigre ou à l'huile. (Voyez ces mots).

POIVRE.

Latin, PIPER ; — anglais, PEPPER ; — allemand, PFEFFER ; — espagnol, PIMIENTA ; — portugais, PIMENTA ; — italien, PEPE, PEVERE ; — hollandais, PEPPER ; — danois, PEBER ; — suédois, PEPPAR ; — polonais, PIEPZ ; — russe, PEREN.

POIVRE D'AMÉRIQUE.	POIVRE D'EAU.
— D'AFRIQUE.	— D'ÉTHIOPIE.
— BLANC.	— FAUX.
— DU BRÉSIL.	— GIROFLÉ.
— CAMIADE.	— DE GUINÉE.
— DE CAYENNE.	— D'INDE.

POIVRE DE LA JAMAIQUE.
— GIROFLÉ TABAGO.
— LONG.
— LONG DES JARDINS.
— DES MAURES.
— MIGNONNETTE.
— DES MURAILLES.
— DES NÈGRES.

POIVRE NOIR.
— DEMI-LOURD.
— LÉGER.
— A QUEUE.
— ROUGE.
— SAUVAGE.
— DE THEVET.

Les **poivres** sont les fruits des diverses espèces de poivriers, arbres doués de propriétés âcres, brûlantes et appartenant à la famille des pipéracés. On distingue aussi sous ce nom les graines de certains végétaux dont nous dirons quelques mots.

Le **poivre d'Amérique** provient d'un arbre nommé par Linné *schinus molle*, naturalisé en Espagne et de la famille des thérébentacés. Il ressemble à de petites cubèbes et l'on s'en sert comme du poivre, quoiqu'il soit moins épicé.

Le **poivre d'Afrique**, *poivre des Maures*, *poivre d'Éthiopie*, *graine de Zélim* ou *pacova* provient d'une plante nommée par Dunal *unona æthiopica*, qui croît en Éthiopie, et est sur les côtes de Sierra-Leone, en Afrique. Elle est sarmenteuse et Linné l'a placée dans sa *Dyandrie trigynie*. Ce produit arrive en gousses réunies au nombre de vingt, dans un réceptacle commun et d'une longueur de 5 à 6 centim. Elles sont d'un brun foncé en dessus, jaunâtres en dedans et divisées par des nœuds qui renferment des graines rondes. Sa saveur est piquante et aromatique. On la croit propre à guérir les maux de dents.

Nous la recevons en petite quantité ; son emballage ordinaire est en sacs de paille ou en nattes.

Le **poivre blanc** est un poivre ordinaire, dépouillé de son écorce par la macération dans l'eau et qu'on blanchit par divers moyens. Le commerce en distingue trois espèces : le poivre blanc anglais, le poivre blanc hollandais et le poivre blanc français.

Le premier est le plus estimé ; il vient d'Angleterre et a la forme de très-petits grains auxquels on aurait enlevé leur pellicule ; ils sont unis et souvent mélangés de grains ridés. Son intérieur doit présenter une couleur blanche strictement uniforme;

sa saveur est peu brûlante ; on le ramasse sur un poivrier cultivé à Java, nommé *lalé vistic*.

Ce produit arrive en France en très-petite quantité ; son emballage est en sacs de 50 à 100 kilogr.

Le **poivre blanc hollandais** se fabrique avec des poivres légers dont les grains naturellement dépouillés sont d'une blancheur sale et rousse. On doit préférer le plus blanc et le plus menu.

Le **poivre blanc français** se prépare avec tous les poivres ; aussi ses grains sont-ils irréguliers, blancs, roux et rembrunis.

Les poivres blancs se concassent et prennent alors le nom de *mignonnette ;* on réserve cet article pour manger les huîtres de Cancale à Paris et pour servir sur les tables des gourmets.

Poivre du Brésil. (Voyez POIVRE D'INDE).

Poivre canniade. (Voyez BOIS GENTIL).

Le **poivre de Cayenne** est une baie prise sur le *capricum frutescœns*, variété *du capricum annum* qui fournit le poivre de Guinée. Elle est rétrécie près du calice qui est évasé en forme de plateau; son odeur et sa saveur sont âcres et insupportables. Ce produit nous arrive en sacs de 15 à 20 kilogr.

Poivre d'eau (*polygonum hydropiper*). (Voyez RENOUÉE).

Poivre d'Éthiopie. (Voyez POIVRE D'AFRIQUE).

Le **poivre faux** est composé de farine et de pellicules de poivre noir ; on en forme un grain d'une imitation admirable. Cette composition sert à tromper la bonne foi des acheteurs. Son goût est peu piquant et se rapproche de celui de l'huile rance ; en faisant macérer ce poivre dans l'eau, il se réduira en une pâte qui se précipitera. Limoges est le centre de ces préparations.

Poivre de Guinée, *corail des jardins, poivre d'Inde, piment annuel, piment des jardins.* (Voyez PIMENT ANNUEL).

Poivre d'Inde. (Voyez PIMENT ANNUEL).

Les **poivres girofiés** ou *piments* sont des fruits desséchés fournis par des arbres de la famille des myrtacées et de l'*Icosandrie monogynie* de Linné. On les cultive beaucoup dans l'Amérique méridionale, les Antilles, la Jamaïque et Tabago. Le com-

merce en distingue trois qualités : le poivre giroflé fin, le poivre giroflé couronné et le poivre giroflé Tabago.

Poivre de la Jamaïque, *poivre giroflé fin*, *piment de la Jamaïque*, *poivre de Thevet amomi*, *piment des Anglais* ou *tête de clou de girofle*, fruit d'une espèce de myrte à feuilles de laurier qui croît à la Jamaïque. Ses grains sont orbiculaires, raboteux et garnis d'une petite couronne. Ils sont divisés intérieurement en quatre loges, renfermant des noyaux noirs et couverts d'une membrane verte, sombre, âcre et aromatique.

Ce végétal est immense et se trouve souvent dans les forêts. Il est branchu, touffu, à tronc droit et à bois pesant, rouge et noirâtre d'abord. Il est couvert d'un aubier épais et blanchâtre et d'une écorce lisse et mince. La saveur de ses feuilles se rapproche de celle de la cannelle et du girofle. Ses fleurs sont à cinq pétales disposés en rose.

Pour ramasser ses semences, les habitants du pays montent sur les arbres ou les abattent avec des gaules ; ils les exposent ensuite aux rayons du soleil et elles deviennent rousses et marchandes. On doit les choisir très-petites, rousses, garnies de noyaux et fort odorantes. Elles arrivent, par les États-Unis, en sacs de toile de 40 à 50 kilogr., pour lesquels on accorde un kilogr. de tare.

Le **poivre giroflé Tabago,** *coque d'Inde* ou *piment Tabago*, est produit par un arbre nommé par Linné *hæmatoxylum campechianum* et qu'il a admis dans sa *Décandrie monogynie.* Il diffère du précédent en ce qu'il est plus gros, sombre et moins agréable. Il est chargé souvent de queues et de poussière. On doit préférer le plus pur.

Nous le recevons directement du golfe de Campêche et du Mexique par la Vera-Cruz en balles de 100 à 150 kilogr. formées de tissus de jonc. Elles jouissent de 3 et 4 kilogr. de tare.

Le **poivre giroflé couronné**, *malaguette* ou *graine de campêche*, est le fruit d'une espèce de grand laurier. Cette graine est allongée et dominée par une couronne qui a le tiers de sa longueur. Elle est plus grosse que les précédentes. On doit la choisir rousse, garnie de son noyau, odorante et exempte de poussière. Ce produit arrive en sacs pour lesquels on accorde une tare proportionnelle.

Le **poivre long** ou *acapalty* est un fruit desséché avant sa maturité et enlevé à un arbuste que Linné nomme *piper longum* et qu'il a admis dans sa *Pentandrie monogynie.* Il diffère du poivrier à fruit rond en ce que ses tiges sont moins ligneuses, ses feuilles plus longues, plus foncées, plus minces et plus molles. Il croît aux Indes-Orientales de Rajapour au cap Camorin.

Le commerce en distingue deux espèces : l'une majeure et l'autre mineure.

Le poivre long majeur est gris, cylindrique, de 3 à 4 centim. de long, cannelé obliquement en spirale et portant des tubercules placés en forme de réseaux et partagés intérieurement en petites cellules membraneuses. Dans chacune d'elles est une graine arrondie, noirâtre en dehors, blanche en dedans, âcre, brûlante et amère. Ses chatons sont attachés à un pédicule grêle de 25 millim. de longueur.

Le poivre long mineur a tout au plus 15 centim. de longueur. Il est mince et plus foncé que le précédent.

On doit choisir ces deux produits en grains gros, longs, entiers, récents, gris clair et de saveur supportable. Ils sont stomachiques, stimulants et entrent dans la composition de la thériaque. Quelques vinaigriers s'en servent pour renforcer leurs produits, et dans quelques contrées, les paysans en donnent aux vaches et aux juments pour les exciter à l'acte génératif. Ils arrivent en caisses diverses, pour lesquelles on accorde une tare réelle, ou en sacs de 50 à 80 kilogr., pour lesquels on accorde 2 kilogr. de tare.

Poivre long des jardins. (Voyez PIMENT ANNUEL).
— **des maures.** (Voyez POIVRE D'AFRIQUE).
— **mignonnette.** (Voyez POIVRE BLANC).
— **des murailles.** (Voyez ORPIN).
— **des nègres.** (Voyez PIMENT ENRAGÉ).

Le **poivre noir** est une petite baie produite par une plante sarmenteuse qui croît dans les Indes-Orientales et que Linné a placée dans sa *Diandrie trigynie.* Sur la côte de Malabar, aux iles de Java et de Sumatra, cette plante est cultivée avec beaucoup de succès. Sa tige flexible a besoin d'un tuteur auquel elle s'entortille; elle est rameuse et garnie de nœuds; chacun d'eux porte une feuille ovale, pointue, lisse, marquée de cinq nervures,

d'une odeur forte et d'un goût piquant. Ses fleurs viennent en petites grappes et il leur succède des fruits sphériques de grosseur variable, attachés à un nerf long qui en supporte vingt à trente; ils sont d'abord verts, puis rouges et à surface unie; ils noircissent et se rident avec le temps. Cet arbrisseau donne des fruits au bout de trois ans; sa première année de fécondité est si abondante qu'il produit jusqu'à 3 et 4 kilogr. de poivre. L'arbuste dégénère ensuite et ne rapporte rien à la douzième année.

On cueille ce grain en octobre, quatre mois après la floraison, et on l'expose au soleil pendant 7 à 8 jours, avant de le renfermer dans les emballages.

Le poivrier fleurit deux fois par an, d'abord en juillet, puis en janvier. Des plantations faites par le général Bernard à Cayenne y ont naturalisé plus de vingt-cinq mille pieds qu'on y cultive avec peu de succès aujourd'hui.

Le poivre était l'épicerie la plus répandue et la plus recherchée à une époque où tous les assaisonnements portaient son nom et où les épiciers étaient appelés *poivriers*. Il valait deux marcs d'argent le demi-kilogr.

Le commerce distingue trois qualités de poivre: le poivre noir lourd, le poivre noir mi-lourd et le poivre noir léger.

Le premier est en beaux grains sphériques, réguliers, couverts d'une pellicule fine, noire, brune et légèrement ridée. Son intérieur présente une substance dure et compacte et son extérieur est vert jaunâtre sans la pellicule. Il existe à son centre une fossette vide et blanche dont l'entourage est âcre et brûlant.

Les Hollandais apportaient ce produit en gros grains de Java et de Malaca; on le nommait alors *poivre de la compagnie*. Il ne se trouve aujourd'hui dans le commerce français que des petits grains ridés que l'on vend pour lourds. faute de mieux. On préférera les plus lourds, les mieux nourris, les moins ridés et les plus blancs, c'est-à-dire privés de pellicules. Nous les recevons de la côte de Malabar et leur emballage ordinaire est en nattes arrondies nommées *robins*, ficelées avec des cordillons formés d'écorces d'arbres. La tare en est proportionelle.

Le **poivre demi-lourd** a les formes du précédent et n'en

diffère qu'en ce qu'il est mélangé de grains ridés, peu nourris, légers et boursouflés.

Le **poivre léger** diffère du demi-lourd en ce qu'il est mélangé de grains légers, de nervures et de queues qui s'écrasent facilement. Il est toujours chargé de poussière.

Les emballages des deux dernières qualités sont en sacs de 50 à 60 kilogr. pour lesquels on accorde 1 kilogr. et 1 kilogr. et demi de tare. Les contrées qui nous fournissent ce produit sont, dans la Nouvelle-Espagne, Choluta, Méchoacam, Papantla, Tabasco et Zélaya; Hué en expédie d'excellent. Sur la côte de Malabar, Baliapatnam et Caliculan en font un grand commerce. Calicut, Cananor, Canara, Coulan, Carlenate, Cochin, Colèche, Maugalor, Onor et Péripatnam en produisent beaucoup.

Les achats de poivre se font avec avantage à Mahé, à Decan, Camboye, Goha et Visapor, ainsi qu'aux îles de la mer des Indes, telles que Bornéo, Célèbes et Ceylan. Java donne aussi un poivre excellent. Les villes qui s'occupent de ce commerce sont Batam, Batavia, Chéribon, Mataram, Sumatras. Achem, Andragiri, Bancalis, Bencouli, Jambi et Palunban. Jambi fournit le meilleur poivre connu.

Les épiciers distribuent le poivre en grain et en poudre. Dans ce dernier état, ils le mélangent souvent avec des substances étrangères, aromatiques et piquantes; la plus en usage est une poudre du Limousin qui l'imite parfaitement, mais qui n'a ni odeur, ni saveur. Sa valeur est très-modique et elle a une certaine vogue.

Poivre à queue. (Voyez CUBÈBES).

Le **poivre rouge,** *maniguette*, *graine de paradis* ou *graine de cardamomum*, est une semence fournie par un amomum nommé par Linné *amomum grana paradisis* et qu'il a admis dans sa *Monandrie monogynie*. Le fruit qui la contient a la forme d'une figue et la plante qui la produit est cultivée aux Grandes-Indes et en Afrique. Elle est rouge, triangulaire à l'intérieur, blanche et d'une saveur âcre et piquante. On doit choisir celle qui est rouge, lustrée et sans poussière. Les épiciers en mélangent leur poivre en poudre. La médecine s'en sert comme stomachique.

Le **poivre sauvage,** *petit poivre, vitex* ou *agnus castus*, est la semence d'un petit arbrisseau qui appartient à la *Didynamie*

angiospermie de Linné. Il jette des branches longues, déliées, pliantes et couvertes d'une écorce cendrée. Ses feuilles sont longues, étroites, pointues et cotonneuses. Ses fleurs sont en épis rougeâtres. Sa semence est ronde, grise, aromatique et épicée. On doit choisir ce produit aussi gros que possible. On s'en sert en médecine pour exciter l'urine et pour amollir les duretés de la rate. On lui attribuait anciennement la vertu de réprimer les ardeurs amoureuses.

Poivre de Thevet. (Voyez POIVRE GIROFLÉ DE LA JAMAÏQUE).

POIVRIER DU PÉROU, *molle* ou *moly*. (Voyez MOLLE).

POIX PIX. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

POIX MINÉRALE. (Voyez PISSASPHALTE).

POIX DES MONTAGNES. (Voyez ASPHALTE).

POIX SÈCHE. (V. COLOPHANE AUX MATIÈRES RÉSINEUSES).

POLENTA, produit de la pomme de terre cuite à la vapeur, épluchée, passée entre deux cylindres, brisée et jetée dans un tamis qui la divise en gruau ou en farine. On en fait des potages économiques et cette substance se conserve très-long-temps si on la tient dans un lieu sec.

POLIUM MONTANUM.

POLIUM MONTANUM JAUNE. POLIUM MONTANUM BLANC.

Le **polium montanum,** *polium des montagnes ou thym blanc des montagnes*, est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné.

Le **polium à fleurs jaunes** pousse dès sa racine des tiges grêles, dures, ligneuses, velues et hautes de 15 centimetres. Ses feuilles sont petites, oblongues, épaisses, dentelées et garnies d'un duvet jaune. Ses fleurs sont labiées, petites, dorées, aromatiques et amères; chacune est formée en tuyau évasé et prolongée en une lèvre découpée en cinq parties. Son fruit consiste en une capsule qui a servi de calice à la fleur et qui renferme des semences menues et rondes. Ce végétal est abondant en Italie, en Espagne, dans la Lusitanie, à Narbonne, en Languedoc, en Provence et dans le Dauphiné.

Le **polium à fleurs blanches** diffère du précédent en ce que ses tiges sont rampantes et ses fleurs pâles. Le jaune est

vulnéraire, stimulant et entre dans la composition de la thériaque, du mithridate et de l'eau prophylactique.

POLLENINE, substance extraite du pollen des fleurs par l'eau, l'alcool et la potasse liquide. Elle est jaune, légère, inodore, insipide, combustible, insoluble dans l'eau, l'alcool, les alcalis, l'éther et l'huile de térébenthine.

POLYCHRESTE, nom de certains médicaments, tels que le sel de Glaser et le sel de La Rochelle.

POLYCHROÏTE, substance rouge, pulvérulente, amère, inodore et colorante. On l'obtient en traitant le safran par l'alcool à 40 degrés. Sa découverte est due à MM. Vogel et Bouillon-Lagrange. M. Henry a indiqué le moyen de l'épurer.

POLYGALA.

Latin, POLYGALA SENEGA; — anglais, SENEKA ROOT; — allemand, SENEGAWURZEL; — italien, POLYGANA VIRGINIANA.

POLYGALA DE VIRGINIE. POLYGALA VULGAIRE.
— AMER.

Le **polygala de Virginie**, *polygala sénéka* ou *sénéga*, est la racine d'une plante de la *Diadelphie octandrie* de Linné, originaire de l'Amérique septentrionale. Elle pousse une tige droite, herbacée, vivace et simple. Ses feuilles sont larges et lancéolées. Elle croît aux Etats-Unis, dans la Virginie, la Pensylvanie et le Maryland. Sa racine est irrégulière, contournée, rameuse et couverte de rugosités transversales, annulaires et rapprochées. Elle présente une ligne saillante, revêtue d'un épiderme gris ou jaunâtre. Elle est épaisse, dure et résineuse. Son intérieur est blanc, sa saveur douce, piquante et agréable. On doit préférer la plus récente. On s'en sert en Amérique contre les morsures des serpents, et en Europe comme excitante et sudorifique. On en prépare un vin pour combattre l'asthme. Elle nous arrive des Etats-Unis en balles pressées de 100 à 120 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle ou proportionelle.

Le **polygala amer** *(polygala amara)* est une petite plante de la *Diadelphie octandrie* de Linné, commune en Europe. Sa racine est vivace, rameuse et blanchâtre. Ses tiges, couchées inférieurement, se redressent au sommet. Ses feuilles sont alternes, lancéolées et aigües; les radicales sont obtuses et spatulées. Ses

fleurs sont bleues et forment un épi à sa sommité. Le commerce trafique de ses racines attachées aux tiges; elles sont longues de 3 centim. environ et garnies de fibres; elles sont en outre ramifiées, noueuses, contournées, sombres à l'extérieur, blanchâtres et ligneuses intérieurement, aromatiques, âcres et très-amères. On se sert en médecine des plus récentes.

Le **polygala vulgaire** *(polygala vulgaris)* est une très-petite plante, commune dans les lieux incultes et dont la fleur est purpurine. Ses racines jouissent des propriétés de celles du polygala amer; elles sont réunies aux tiges et garnies de feuilles pointues.

POLYPIER, mot générique des habitations des polypes, animaux qui vivent en agrégation. On les nomme aussi *zoophites* ou *animaux-plantes;* tels sont les éponges, la coraline et le corail. (Voyez ces mots).

POLYPODE.

Latin, POLYPADIUM QUERNUM; — anglais POLYPODY; — allemand, ONGELSUFS, STEIN WURZEL; — espagnol, portugais et italien, POLIPADIO.

POLYPODE VULGAIRE. POLYPODE CALAGUALA.
— D'AMÉRIQUE.

La **polypode vulgaire** est une plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, qui pousse sur les vieux murs et les vieux arbres. Sa souche ou racine est épaisse, charnue, brune, tuberculeuse, écailleuse à l'extérieur et d'un beau vert à l'intérieur. Ses feuilles, longues de 20 à 30 cent., sont pétiolées, ovales, lancéolées, pinnées et à découpures entières et parallèles. Ses organes de fructification sont disposés en groupes arrondis et longitudinaux. Sa racine n'a point d'odeur. Sa saveur est sucrée, ce qui lui a valu le nom de *réglisse de montagne*. Elle est purgative, absorbante et entre dans la confection du catholicum double, du linitif, du diaprun et de l'onguent d'arlhanita.

La **polypode d'Amérique** est semblable à la polypode vulgaire, mais elle est plus grosse.

Polypode calaguala. (Voyez ce dernier mot).

POLYTRIC DES BOUTIQUES. (Voyez DORADILLE).

POMME.

Latin, POMMA ; — anglais, APPLE ; — allemand, AEPFEL ; — espagnol, MANZANA POMA ; — portugais, POMO ; — italien, POMI.

POMME D'ACAJOU.	POMME MERVEILLE.
— D'ADAM.	— DE PARADIS.
— D'AMOUR.	— DU PÉROU.
— DE CANNELLE.	— DE PIN.
— DE CHÊNE.	— DE POIRE.
— DE CHIEN.	— DE POMMIER.
— DE COLOQUINTE.	— SAUVAGE.
— ÉPINEUSE.	— TAPÉE.
— DE MANCELINIER.	— DE TERRE.
— DE MÉDIE.	

Pomme, mot qu'on prend quelquefois en botanique dans une acception générale pour désigner le péricarpe charnu, au centre duquel sont les loges membraneuses qui contiennent les pepins ou semences.

Pomme d'acajou. (Voyez ce mot).

La **pomme d'Adam** *(pomum Adami)* est le fruit d'une espèce de limonier qui croît dans la Perse et dans l'Assyrie et que l'on cultive dans les pays chauds. Linné l'a admis dans sa *Polyadelphie icosandrie*. Il est rond, gros, jaune foncé et odorant. Son écorce est épaisse, inégale et crevassée. Sa pulpe, semblable à celle du citron, est remplie d'un suc peu agréable. Il n'est point employé en médecine. Ses propriétés sont analogues à celles de la bigarade anti-scorbutique.

La **pomme d'amour,** *pomme dorée* ou *tomate (poma amoris major)*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges longues de 1 mètre 1/2 à 2 mètres, velues, faibles, creuses, rameuses, rampantes et couvertes de feuilles découpées, dentelées, pointues, tendres, velues et vert pâle ; ses fleurs sont petites, réunies par dix ou douze, jaunes et supportées par des pédicules noués près de la fleur ; elles forment des rosettes infundibuliformes, découpées en cinq parties et soutenues par un calice pentaphylle ; son fruit est rond, uni, luisant,

doux au toucher, mou, charnu, rouge, aigrelet, bon à manger et divisé en plusieurs loges qui renferment des semences aplaties et jaunâtres; sa racine est fibreuse.

Ce végétal a une odeur vireuse, désagréable et se cultive dans les jardins potagers. Les Italiens le mangent en salade. On s'en sert pour faire des sauces et des confitures.

Pomme de cannelle. (Voyez COROSSOLIER).

La **pomme de chêne** se ramasse sur les chênes nommés *tauzins*, que l'on coupe tous les cinq ans pour faire du bois à brûler. Les botanistes la nomment *quercus pyrenica.* Elle pousse sans pédoncule le long des branches et éloignée des feuilles; sa grosseur est celle d'un marron d'Inde; elle est sphérique ou ovoïde à sa surface, sauf à sa partie supérieure, qui porte une couronne à six ou dix pointes. Ce fruit, nommé *galle*, est d'une texture spongieuse et uniforme; sa dessication le rend très-léger. Il porte au centre une coque blanche et ovale renfermant un insecte vivant.

Ce fruit se vend aux fabricants d'encre et aux teinturiers, pour l'engallage, sous le nom de *cocurolle.* (Voyez NOIX DE GALLES).

Les Pyrénées et les Landes en fournissent prodigieusement.

Pomme de chien. (Voyez MANDRAGORE).

— **de coloquinte.** (Voyez COLOQUINTE).

La **pomme épineuse** ou *endormie commune (stramonium fructu spinosa oblongo)* est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, originaire du Malabar. Elle croît en France dans les lieux déserts et sablonneux, et s'élève de 1 mètre 1/2 à 2 mètres. Sa tige est grosse et rameuse; ses feuilles sont larges, dentelées et d'une odeur fétide; sa fleur est grande, monopétale, blanche ou purpurine et désagréable; elle renferme cinq étamines et un pistil; il lui succède un fruit vert, environné d'épines molles et divisé en quatre loges remplies de semences réniformes, lenticulaires, noires en dehors et blanches en dedans; sa racine est fibreuse et blanche.

Ce végétal est vénéneux, narcotique, vireux, nauséabond et amer. Ses feuilles servent en pharmacie à confectionner le baume tranquille. Sa semence, quoique insipide, administrée à la dose d'un gramme et demi, excite le délire et le sommeil léthargique.

L'espèce désignée par les botanistes sous le nom de *stramo-*

nium fructu spinosa rotundo ne diffère de la précédente que par la forme de son fruit, qui est rond, et la couleur de sa semence, qui est noirâtre.

Pomme de mancelinier. (Voyez MANCELINIER).

— **de médie.** (Voyez CITRON).

La **pomme de merveille** ou *momordique (balsamina rotundi folia sive mas charantia)* est une plante de la *Monoécie syngénésie* de Linné, qui pousse des tiges menues, sarmenteuses, anguleuses, longues d'un mètre et s'attachant par des vrilles à leur tuteur; ses feuilles sont petites, vertes, pétiolées et légèrement amères; ses fleurs sont campaniformes, découpées en cinq parties et jaune pâle; son fruit, renflé dans son milieu, est jaune rougeâtre et parsemé de tubercules épineux; il n'est point pulpeux, s'ouvre de lui-même en séchant et est garni de semences grandes, oblongues, rougeâtres, crénelées et coiffées; sa racine est petite et fibreuse.

Ce végétal croît en Italie et dans nos départements méridionaux. Ses feuilles et son fruit servent, infusés dans l'huile, à calmer les douleurs aigües.

Pomme de paradis. (Voyez BANANE et BANANIER).

— **du Pérou.** (Voyez TOMATE).

— **de pin.** (Voyez ce mot).

La **pomme-poire** est un fruit qui provient du pommier greffé sur un poirier ou *vice versa.*

La **pomme de pommier** (*pyrus malus, pomma malus*) est le fruit du pommier, arbre de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné, dont on distingue deux espèces, le pommier sauvage et le cultivé: Celui-ci se distingue en pommier à haute et basse tige.

Les troncs de ces végétaux en général sont proportionnés et couverts d'une écorce cendrée. Leurs rameaux sont longs et étendus; leurs feuilles sont rondes, pointues ou obtuses, crénelées et velues en dessous. Leurs fleurs sont composées de cinq pétales disposés en roses et renfermant vingt étamines et cinq pistils.

Leur fruit donne un péricarpe charnu, divisé en cinq loges cartilagineuses renfermant chacune deux semences appelées *pepins.* Leurs racines sont longues, ligneuses, pivotantes ou traçantes. (Voyez BOIS DE POMMIER).

Les pommes diffèrent par leur forme, leur couleur et leur grosseur ; les unes sont excellentes et les autres âpres et désagréables; celles-ci sont réservées à la fabrication du cidre. Les plus recherchées sont : les reinettes blanches et grises qui se conservent long-temps; le bonnet carré, dont la peau est luisante et jaune clair; la calville rouge d'automne, qui a une odeur de violette; la reinette d'Angleterre ou pomme d'or; la reinette du Canada, qui est d'une forte dimension; le pigeonnet, qui est d'une couleur rouge; le rembourré, la pomme d'api et les pommes d'enfer. Ces fruits à chair rouge sont sains et la cuisson leur donne une saveur sucrée. On en prescrit l'usage aux malades. Leur décoction forme une tisane rafraîchissante qu'on ordonne dans les inflammations des poumons. On en fait une confiture ou gelée recherchée. Elles circulent confites sous le nom de *pommes tapées*. Tours, Saumur et Chatellerault s'occupent de ces préparations. (Voyez POIRES TAPÉES).

Les pommes tapées se classent en première, seconde et troisième sortes. Les premières se vendent en corbeilles de 3 à 4 kilogr.; les secondes en corbeilles plus grandes et les troisièmes en barils de 50 kilogr. Leur prix ne dépasse pas 60 fr. les 50 kilogr. — Première qualité, 40 fr.; deuxième qualité, 25 fr.

Pomme sauvage, espèce de gale-insecte qui naît sur les feuilles de la sauge dans le Levant. Elle a 18 à 20 millim. de diamètre et est d'une saveur douce et agréable.

Les **pommes tapées** sont des pommes conservées sèches, qui se préparent comme les poires tapées. (Voyez ce mot).

Pomme de terre.

Latin, SAULANUM TUBEROSUM ESCULENTUM ; — anglais, PATATOES, SPANISH PATATOES ; — allemand, BATATEN, KARTOFFELN ; — espagnol, BATATAS, BALALAS, PATATAS INGLESAS ; — portugais, BATATAS DE TERRA TUBERAS DE TERRA, BATATAR ; — italien, PATATE, POMI DI TERRA ; — hollandais, AARDAPPELEN ; — suédois, POTATOS, JORDPŒRON ; — russe, JABLOKI SEMLENÜE. KARTOFLÜ.

POMME DE TERRE BLANCHE IRLANDAISE.
— — BLANCHE LONGUE.
— — BRUGEOISE.
— — CHAMPION.

POMME DE TERRE CHAVE.
— — CORNICHON JAUNE.
— — CORNICHON ROUGE.
— — GROSSE BLANCHE.
— — GROSSE GRISE.
— — HOLLANDE JAUNE.
— — — ROUGE.
— — HOWARD.
— — PATRAQUE BLANCHE.
— — PATRAQUE JAUNE.
— — PETITE CHINOISE.
— — ROHAN.
— — ROUGE LONGUE.
— — SCHAW.
— — SUCRÉE D'HANOVRE.
— — TARDIVE D'IRLANDE.
— — TRUFFE D'AOUT.
— — DES VACHES.

La **pomme de terre**, *parmentière*, *patate*, *batate*, *batate de Virginie* ou *morelle tubéreuse*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, à tige faible et herbacée ; ses feuilles sont pinnées, entières, lanugineuses et distinctes ; ses fleurs sont monopétales, infundibuliformes et grises; sa racine est tubéreuse, charnue, pleine et accompagnée de fibres radicaux qui renferment les organes aspirants.

En 1587, la pomme de terre fut introduite en Europe par Sir Walter Raleigh, amiral sous Élisabeth, qui découvrit la Virginie. Les Irlandais la cultivèrent par curiosité, mais au commencement du 18me siècle, ils en firent usage comme légume. Elle passa en Angleterre, en Allemagne et en France, où elle fut signalée par le savant Parmentier, qui, par ses écrits et son ardente philanthropie, contribua à en répandre l'usage.

Les Espagnols-Péruviens se nourrissent quotidiennement des pommes de terre qui viennent sans culture dans leurs climats, surtout au Chili, depuis le seizième siècle. On assure que, pendant les sept années que Protogène mit à composer son tableau de Lialisus, il ne vécut que de ce végétal bouilli dans l'eau, crai-

gnant que des aliments plus succulents ne troublassent la netteté de ses idées.

Les avantages pécuniaires qu'ont retirés les agriculteurs français de cette culture ont contribué à son développement. Les patates donnent un immense aliment au commerce. Leurs variétés sont très-nombreuses.

La **pomme de terre blanche irlandaise**, *blanche longue*, *patraque blanche* ou *grosse blanche*, est une des plus productives. Elle est blanchâtre, rayée de rose, cylindrique et très-grosse. Sa saveur est un peu douce.

Pomme de terre longue. (Voyez la précédente).

La **pomme de terre brugeoise** a des tubercules arrondis, gros, féculents et très-agréables.

La **champion** qui vient d'Angleterre est d'une saveur douce et agréable. Ses tubercules sont moyens et peu productifs.

La **chave** ou *schaw* est arrondie, jaune, productive et très-agréable.

Le **cornichon jaune** ou *Hollande jaune* a des tubercules longs, aplatis et lisses, avec une peau très-fine. Il est hâtif et fort estimé.

Le **cornichon rouge** ou *Hollande rouge* ne diffère du jaune que par sa couleur.

Pomme de terre grosse blanche. (Voyez PATRAQUE BLANCHE).

La **grosse grise** est ronde, hâtive et produit beaucoup en automne et au printemps. Elle est douce et peu féculente.

Hollande jaune. (Voyez CORNICHON JAUNE).

— **rouge**. (Voyez CORNICHON ROUGE).

Howard. (Voyez PATATE DES VACHES).

Patraque blanche. (Voyez BLANCHE IRLANDAISE).

La **patraque jaune** a ses fleurs panachées, ses feuilles crêpues, ses tubercules arrondis, gros et très-agréables. Cette espèce est la plus répandue et produit beaucoup de fécule.

La **petite chinoise** ou *sucrée de Hanovre* porte des fleurs bleues et des feuilles grêles. Ses tubercules sont petits, ronds et très-sucrés.

La **pomme de terre de Rohan** donne des tubercules

énormes, aqueux et de mauvaise qualité. Sa culture demande des soins particuliers.

La **rouge longue** ou *vitelotte* porte des fleurs blanches et des feuilles vert brun. Ses tubercules sont oblongs, fermes et couverts d'un épiderme rouge. Elle est fort estimée.

Schaw. (Voyez CHAMPION).

Sucrée de Hanovre. (Voyez PETITE CHINOISE).

La **tardive d'Irlande** est peu productive, mais elle se garde long-temps sans se gâter. On la réserve pour les provisions d'hiver.

La **pomme de terre des vaches** ou *pomme de terre de Howard* a des corolles panachées gris de lin et des tubercules grands et cylindriques. Elle est très-commune.

Tous ces fruits arrivent en nombre aux halles de Paris.

On en obtient de la dextrine, du sucre, du sirop et une polenta. (Voyez ces mots).

Les pommes de terre se vendent à l'hectolitre et au nombre.

POMMETTE, espèce de néflier. (Voyez AZÉROLIER).

POMMIER. (Voyez BOIS DE POMMIER).

POMPHOLIX, nom que les droguistes donnent à l'oxyde de zinc. (Voyez ces mots).

PONCIRES, fruits du cédratier, espèce de citronnier qui fournit des écorces qui viennent d'Italie, confites au sucre.

PORC.

Latin, PORCUS, SUS, VERRES;—anglais, HOG, SWINE ;—allemand, SCHWEIN;—espagnol, PUERCO, CERDO ; — portugais et italien, PORCO ; — hollandais, SWYN, VARKEN; — danois et suédois, SVIN; — polonais, WIEPRZ; — russe, SWINJA.

Le **porc,** *cochon* ou *pourceau*, est un animal mammifère pachyderme, à plusieurs sabots. Sa femelle se nomme *truie (scrofa, seu, porca)*. Elle engendre jusques à seize petits d'une seule portée. Le temps de sa gestion est de soixante sept jours. Ses petits sont nommés *cochons de lait* pendant qu'ils têtent et sont alors très-bons à manger.

Cet animal aime à se vautrer dans la fange et est considéré comme immonde. Sa chair est servie sur les tables, fraîche, salée ou fumée. Son lard sert aux usages culinaires, ainsi que sa

graisse, que la pharmacie emploie. Sa peau sert à faire des cribles etson poil des pinceaux.

Les contrées qui produisent les meilleurs cochons sont l'Allemagne, l'Italie et certaines provinces d'Espagne. En France, on distingue ceux des départements des Landes, des Basses-Pyrénées, de la Seine-Inférieure et de la Dordogne.

PORCELET DE SAINT-ANTOINE.(V . CLOPORTES).

PORITTON. (Voyez NARCISSE DES PRÉS).

PORPHYRE.

Latin, PORPHYRUS LAPIS ; — anglais et allemand, PORPHYR ; — espagnol, portugais et italien, PORFIDO ; — hollandais, PORPHIERSTEEN ; — danois, PORFYR ; — suédois, PORPHYR ; — polonais et russe, PORFIR.

Le **porphyre** est une roche pétro-siliceuse parsemée de taches dues à des molécules pierreuses de natures diverses qui s'y trouvent interposées. Elle paraît formée de feld-spath et de schorl réunis par un ciment quartzeux.

Les plus beaux porphyres sont ceux d'Égypte, d'Italie et des Pyrénées. Ils sont susceptibles d'un très-beau poli et on en fait des tables, des mortiers, des vases et des pierres à broyer. Les plus recherchés sont les rouges.

PORREAU. (Voyez POIREAU).

PORTER, liqueur anglaise, espèce de bière forte. (Voyez BIÈRE DE LONDRES).

POTAKI, cendre et potasse qui viennent de la mer noire. (Voyez POTASSE).

POTASSE.

Latin, CINERES CLAVELLATI ; — anglais, POTASHES ; — allemand, POTASCHE ; — espagnol, POTASA, POTASE, ALUMBRE CATINO ; — portugais, POTASE ; — italien, POTASA, POTAS, ALUME CATINA, LUME GATTINE ; — hollandais, BOTAS ; — danois, POTASKE ; — suédois, POTASKA ; — polonais, POTASZ ; — russe, POTASCH.

POTASSE A L'ALCOOL.
— D'AMÉRIQUE.
— CAUSTIQUE.
— FACTICE.

POTASSE PERLASSE.
— DE POLOGNE.
— DE RIGA.
— DE RUSSIE.

POTASSE DE TOSCANE.
— DE TRÈVE.
POTASSE DES VOSGES.
— VITRIOLÉE.

La **potasse**, que la chimie nomme *protoxyde de potassium*, est le produit de la combinaison de l'oxygène avec ce corps. On l'obtient en faisant brûler des bois dont on traite la cendre par l'eau ; on filtre les solutions et on fait évaporer jusqu'à siccité. Le résidu est calciné dans un four à réverbère et on l'introduit ensuite dans des tonneaux bien fermés pour le livrer au commerce.

Les végétaux dont on utilise les cendres contribuent à donner des potasses de qualités diverses ; plus elle possède d'alcali, plus elle est appréciée. M. Vauquelin a donné des moyens pour la juger ; son instrument est nommé *alcalimètre*. (Voyez les *Annales de Chimie*, t. LX, p. 17).

Les potasses nous sont fournies généralement par l'étranger ; les quantités qu'on en importe dans notre pays sont considérables. MM. Pertuis, Fokédai et Lapostulle ont cherché à engager les industriels français à en fabriquer sans y pouvoir réussir.

Les plantes propres à fournir la potasse sont la pomme de terre, le marron d'Inde, l'angélique, la ténaisie, le *phitolaca décandra*, le pavot, la verge d'or, l'armoise, la fougère, les épines, les ronces, le genévrier, le chiendent, les roseaux, le glayeul, les feuilles de vigne, les sarments et une infinité de productions végétales. La potasse s'emploie dans la fabrication du salpêtre, de l'alun, du verre, du bleu de Prusse et du savon vert, ainsi que dans le blanchissage.

La **potasse à l'alcool** est une potasse caustique, privée par sa dissolution dans l'alcool des sels qu'elle possède. On l'obtient par l'évaporation de l'alcool potassé.

La **potasse d'Amérique** est fournie par New-York et Philadelphie. Elle est en morceaux volumineux, durs et d'une cassure nette. Ils sont blancs, gris, verts, rouges ou violacés. Ce corps attire l'humidité de l'air, se liquéfie et forme une pâte jaunâtre. La potasse possède une grande causticité, surtout la rouge. Celle de New-Yorck est préférable à celle de Philadelphie.

Le commerce la divise en première, seconde et troisième

sortes. La première doit posséder 54 à 58 degrés à l'alcalimètre, la seconde 48 à 52 degrés et la troisième 30 à 45 degrés.

La première sorte porte l'empreinte *first sort*, la seconde *second sort* et la troisième *thirts sort*.

La **potasse caustique**, *potasse à la chaux* ou *oxyde de potassium hydraté*, est une potasse privée d'acide carbonique à l'aide de la chaux. (Voyez PROTOXYDE DE POTASSIUM).

La **potasse factice** est en morceaux volumineux, durs, blancs, sales à l'extérieur et d'une teinte rougeâtre en dedans. On l'obtient par la combinaison de la soude décarbonatée et des sels de soude et de sulfate de cuivre. Elle peut remplacer la potasse et la soude. On en fait l'analyse à l'aide de l'alcalimètre.

La **potasse perlasse** est en morceaux irréguliers blancs ou azurés et nous vient de New-Yorck et de Philadelphie. Le commerce la divise en trois qualités. La première doit présenter à l'alcalimètre 55 à 58 degrés, la seconde 36 à 45 et la troisième 30 à 40. Elle arrive en barils de bois de chêne cerclés de cerceaux en bois et dont le poids varie de 150 à 180 kilogr.

La **potasse de Pologne** est blanche ou bleue, granulée, rude et ne possède guère plus de 55 à 58 degrés d'alcali. Elle arrive en grosses futailles de bois de peuplier, longues de 13 décimètres, cerclées de seize cercles et pesant 350 kilogr. et plus.

La **potasse de Riga** est blanche ou bleuâtre, en masses ou en grains durs; se liquéfiant facilement à l'air. Elle présente de 35 à 52 degrés d'alcali, et nous arrive en barils de 100 à 150 kilogr. ou en barriques de 5 à 600 kilogr.

FIN DU TROISIÈME VOLUME.

